ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
СПЕЦИЙ
ОТ АНИСА ДО ШАФРАНА
ЛЕГЕНДАРНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА
ДЖОН О'КОННЕЛЛ
Сейчас, в эпоху переизбытка информации, особо ценны хорошие книги-компендиумы, в которых заключено самое главное, что нужно знать об определенном предмете. Приобретешь такую себе на полку — и можешь быть уверенным: ты получил достаточно знаний, чтобы свободно разбираться в вопросе. «Энциклопедия специй» Джона О'Коннелла — прекрасный образчик такого рода книг. Все самое важное о специях и пряностях — и ничего лишнего.
РОМАН ЛОШМАНОВ, ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР EDA.RU

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

История специй – это история человечества, вернее – человеческих отношений. Кулинарные привычки нельзя изменить в приказном порядке; невозможно и сохранить их по чьему бы то ни было желанию. Эти изменения происходят случайно – в частности, в результате ассимиляции. В течение всей истории человечества специи были привлекательными и желанными, играли важную роль в приготовлении и употреблении продуктов питания. В силу этого, отслеживая использование специй в рамках разных культур на разных континентах в различные исторические моменты, мы можем достаточно точно оценить характер и степень такой ассимиляции. Иногда использование одних и тех же специй объединяет в одну общую пищевую культуру людей, которые в остальном имеют мало общего. В нашей книге много историй. И все они, связанные одной темой – специи, – превращают нашу общую историю в один ароматный пряный, иногда острый, иногда чарующий вкус. В книге вы найдете и применение разных специй, и рецепты с ними.

- Джон О'Коннелл
  -
  -
  - Введение
  - Аджван
  - Аир
  - Амчур (порошок манго)
  - Анис
  - Аннато
  - Асафетида
  - Ваниль
  - Гвоздика
  - Голубой пажитник
  - Горчица
  - Гравилат
  - Длинный перец
  - Душистый перец
  - Дягиль
  - Звездчатый анис
  - Зерна селима
  - Зира
  - Имбирь
  - Калган

- ○ Кардамон
- ○ Кассия
- ○ Квассия
- ○ Кориандр
- ○ Корица
- ○ Кунжут
- ○ Куркума
- ○ Лакрица
- ○ Листья карри
- ○ Мавританский перец (зерна селима)
- ○ Мак
- ○ Мастика
- ○ Махлаб
- ○ Мацис (мускатный цвет)
- ○ Мирра (смирна)
- ○ Можжевельник
- ○ Мумиё
- ○ Мускатный орех
- ○ Мускатный цвет
- ○ Нард
- ○ Паприка
- ○ Перец кубеба
- ○ Перец мелегетта («Райские зерна»)
- ○ Перец чили
- ○ Полынь
- ○ Порошок манго
- ○ «Райские зерна»
- ○ Рожковое дерево
- ○ Розовый перец
- ○ Сансё
- ○ Семена сельдерея
- ○ Сенной пажитник
- ○ Сильфий
- ○ Смирна
- ○ Солодка
- ○ Сумах
- ○ Сычуаньский перец
- ○ Тамаринд
- ○ Тмин
- ○ Укроп
- ○ Фенхель
- ○ Фиалковый корень
- ○ Хрен
- ○ Цитвар

- Чернушка
- Черный перец
- Шафран
- Указатель пряных смесей
  -
  - Адвиех
  - Бахарат
  - Берберe
  - Бизар а-шува
  - Гомасио
  - Дукка
  - Заатар
  - Зеленая паста карри
  - Каджун
  - Кассава
  - Китайская приправа «Пять специй»
  - Кочхучжан
  - Красная паста карри
  - Ла кама
  - Малайзийская смесь специй
  - Масала
  - Массаман
  - Митмита
  - Панч пхорон
  - Пипелчума
  - Порошок карри
  - Рас-эль-ханут
  - Самбар
  - Ситими тогараси
  - Смесь специй для яблочного пирога
  - Смешанные специи
  - Схуг
  - Табиль
  - Таклия
  - Хаваядж
  - Харисса
  - Чат масала
  - Чермула
  - Хмели-сунели
  - Цире
  - Четыре специи
- Список литературы
- Избранная библиография
- Благодарности

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11

Джон О'Коннелл
Энциклопедия специй. От аниса до шалфея

– Чили? – спросила Ребекка, едва переводя дух. – А, хорошо! – Она решила, что чили – это что-то прохладительное, и взяла себе немного этой приправы.

– Как он свеж и зелен на вид! – заметила она, кладя стручок в рот. Но чили жег еще больше, чем карри… Не хватало сил человеческих вытерпеть такое мученье! Ребекка положила вилку.

– Воды, ради бога, воды! – закричала она.

Мистер Седли разразился хохотом. Это был грубоватый человек, проводивший все дни на бирже, где любят всякие бесцеремонные шутки.

– Самый настоящий индийский чили, заверяю вас! – сказал он. – Самбо, подай мисс Шарп воды.

Уильям Мейкпис Теккерей

«Ярмарка тщеславия» (1848)[1]

John O’Connell
The Book of Spice
Copyright © John O’Connell, 2015
© Е. Кручина, перевод, 2016
© ООО «Издательство «Э», 2017

Другие книги Джона О’Коннелла

I Told You I Was Ill: Adventures in Hypochondria
(«Говорю же вам: болею! Приключения в ипохондрии»)

The Baskerville Legacy
(«Наследство Баскервиля»)

For the Love of Letters
(«Из любви к письмам»)

The Midlife Manual
(«Путеводитель по середине жизни»), в соавторстве с Джессикой Каргилл Томпсон

Введение

Я хорошо помню тот день, когда впервые попробовал острую пищу. Было мне лет девять-десять. Мы – моя мама, сестра и я – приехали в Лондон, чтобы навестить тетушку Шейлу, очень благочестивую ирландскую католичку, которая жила в крохотной квартирке в районе Мэрилебон (наверное, сегодня такая квартирка потянула бы примерно на 16 миллионов фунтов). На самом деле тетя Шейла была не нашей тетей, а одной из старинных подруг матери. Тетя занимала нас, ребят, рассказом о том, что как-то ночью ее посетил ангел. (Кстати, по словам тети Шейлы, ангел обладал «наипрекраснейшим обликом из всех, ею виденных» и копной золотистых локонов. Да, и он ей улыбнулся – ну как это заведено у ангелов.)

По поводу встречи у нас был пикник в Гайд-парке. Среди шезлонгов и бегунов трусцой было развернуто одеяло, на которое выложили содержимое зеленых пакетов, украшенных надписями «St Michael». Здесь были мягкие белые булочки, чипсы, бутылки лимонада, ванночки с какой-то белой слизью, в которой плавали свежая капуста и ломтики танжерина. А еще там были восхитительные карамельные десерты и куриные ножки – они были покрыты чем-то ярко-красным и липким и странно пахли йогуртом.

– Ой, – сказал я, выуживая из пластиковой коробочки одну из этих ножек. – А это что за чертовщина?

– Это цыпленок тандури, – громко ответила мне мама и, наклонившись к самому уху, строго прошептала: – Не чертыхайся при тете Шейле!

Я надкусил ножку цыпленка. Очень вкусно! Самая смачная еда из всех, какие я пробовал! Какие же молодцы жители этой Тандури, которые придумали такое блюдо! Эта сливочная кислинка… Это мягкое острое тепло с намеком на лимон… Какие же… Но тут я уже ничего не смог сказать о прочих вкусах, которые, словно обгоняя друг друга по встречке, рванули вперед, чтобы дать работу моим слюнным железам…

Для описания своих ощущений я нашел только одно слово, которое не считал нужным использовать прежде: «пряный»…

Когда это было? Наверное, году в 1981-м или 1982-м – спустя всего лишь несколько лет после того, как Кэти Чепмен (Cathy Chapman), молодая сотрудница отдела разработок перспективной продукции компании Marks & Spencer, полностью изменила рынок продовольственного ритейла в Великобритании, введя в него широкий спектр острых высококачественных полуфабрикатов.

Первыми стали куриные котлеты по-киевски – мегахит 1979 года. За ними последовал цыпленок тикка масала, позднее признанный любимым блюдом нации. (Вполне возможно, что идея куриных ножек тандури тоже принадлежит Кэти Чепмен из M&S. Я, по крайней мере, этому не удивлюсь.)

Считается, что цыпленок тикка масала, или CTM, как стали сокращенно называть chicken tikka masala в торговле, был изобретен в Великобритании. Сын известного повара Ахмеда Аслама Али утверждает, что это блюдо придумал в начале 1970-х годов его отец, владевший рестораном Shish Mahal в Глазго. Произошло это после того, как один из гостей пожаловался, что поданный ему цыпленок тандури оказался суховат (а тандури, как мы все теперь знаем, это вовсе не город, а печь, в которой готовится цыпленок). Али принял решение быстро: он открыл банку томатного супа Campbell, добавил гарам масала (смесь специй, используемых в кухне Северной Индии и ряда других южноазиатских стран. – *Ред.*), немного сливок и полил этой смесью цыпленка. «Pukka!» – как любили говорить когда-то в Индии. «Класс!»

Эта история замечательна еще и тем, что в 2001 году она стала основой для знаменитой речи, которую тогдашний министр иностранных дел Робин Кук (Robin Cook) произнес в Фонде социального рынка (Social Market Foundation). Воспевая мультикультурализм, Кук назвал CTM «отличной иллюстрацией того, как Британия воспринимает и адаптирует внешние влияния». «Цыпленок тикка – это индийское блюдо, – заявил Кук, – а соус масала был добавлен к нему, чтобы удовлетворить желание британцев есть традиционное мясо с подливкой».

Прав ли был Кук? И да, и нет. Сегодня большинство индийских специалистов по истории еды считают, что это блюдо далеко не так неаутентично, как это утверждают его оголтелые критики. На самом деле CTM – это «незаконнорожденный» вариант мург махани – цыпленка в сливочном масле. А изобрели это блюдо (по крайней мере, популяризировали его) в Нью-Дели, в ресторане Moti Mahal, вскоре после раздела бывшей Британской Индии на Индию и Пакистан в 1947 году.

Если же говорить о привлекательности мяса в соусе, то нужно вернуться в более глубокое прошлое, в древнюю Месопотамию, в междуречье Тигра и Евфрата, которое сейчас является частью Ирака. История этих мест доказывает, что идеей подавать соус к мясу были одержимы не только британцы…

Когда французский ассириолог Жан Боттеро (Jean Bottéro) расшифровал текст на трех потрескавшихся глиняных табличках, написанный в Месопотамии на аккадском языке около 1700 года

до н. э., он понял, что это самые старые из сохранившихся в мире рецептов. Но не только: эти рецепты оказались очень богатыми и сложными – свидетельство того, что месопотамские блюда готовились «по науке» и совершенно не напоминали те комковатые каши, которыми представляли их сам ученый и его коллеги. Часть рецептов Боттеро обработал и поместил в своей книге «Древнейшая кухня мира: кулинария в Месопотамии» *(Jean Bottéro, The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia, 2004)*. Там, в частности, приводится рецепт протокарри. При приготовлении этого блюда мясо, например баранину, козлятину, оленину, голубей и туранов (разновидность фазана), сильно опаляли на огне, а затем погружали в жирный пряный отвар, чем и заканчивалось приготовление. Используя рецепт Боттеро в качестве отправной точки, кулинарный блогер Лора Келли (Laura Kelly), которая также является автором книги *The Silk Road Gourmet* («Шелковый путь гурмана»), провела свое собственное исследование. Ее выводы: шумеры юга Месопотамии, скорее всего, использовали на кухне множество специй, в том числе корицу, лакрицу, рожковое дерево, семена укропа, можжевельник, сумах, зиру и асафетиду.

Вывод, который я попытаюсь сделать из всех этих рассуждений, очень прост (а его следствия еще не раз встретятся в этой книге). Кулинарные привычки нельзя изменить в приказном порядке; невозможно и сохранить их по чьему бы то ни было желанию. Эти изменения происходят случайно – в частности, в результате ассимиляции. Так, мое детское впечатление от вкуса цыпленка тандури за следующие тридцать лет извилистыми вкусовыми путями привело меня к тем блюдам и способам их приготовления, которые мне нравятся сегодня. Говоря коротко, тот цыпленок привил мне любовь к острому.

В течение всей истории человечества специи были привлекательными и желанными, играли важную роль в приготовлении и употреблении продуктов питания (стоит напомнить, что специи имеют и массу других, некулинарных приложений). В силу этого, отслеживая использование специй в рамках разных культур на разных континентах в различные исторические моменты, мы можем достаточно точно оценить характер и степень такой ассимиляции.

Рассмотрим, например, кухню Империи Великих Моголов, которая для многих людей за пределами Индии является своего рода синонимом индийской кухни [1]. На самом деле эта кухня представляет собой синтез кулинарных традиций Северной Индии, Центральной Азии и Персии (вспомним о вторжении персов на полуостров Индостан). Точно так же корни

многократно обруганного виндалу, базового блюда многих закусочных карри, лежат в португальском carne de vinha d'alhos. Это блюдо, которое готовится из чеснока и свинины, замаринованной в вине, принесли в Гоа португальцы. В кухне мамак, которая характерна для тамильских мусульман, проживающих в Малайзии, пришедшее из Империи Великих Моголов блюдо ко́рма (korma) готовят с кокосовым молоком и могут приправить звездчатым анисом – так не делают больше нигде в мире. Когда выходцы из нынешнего штата Гуджарат оставили западное побережье Индии и отправились в Кению и Уганду, они увезли с собой традиции своей кухни, но на месте она смешалась с локальными кулинарными веяниями. Это привело к результатам, которые так прекрасно описывает Мадхур Джаффри (Madhur Jaffrey):

> В кенийско-индийской семье в один день могут подать к столу пери-пери, созданное под португальским влиянием блюдо из креветок, перца чили «птичий глаз», чеснока, зиры и лимонного сока либо уксуса, а на следующий день – цыпленка с зеленым кориандром, кукурузу, отваренную с семенами горчицы, типично мусульманский плов из риса с мясом и бульон, приправленный кардамоном [2].

Иногда использование одних и тех же специй объединяет в одну общую пищевую культуру людей, которые в остальном имеют мало общего. Так, в Иерусалиме за авторство смеси специй заатар (za'atar – основа местных кухонь) яростно спорят между собой евреи и арабы. Но, как указывают Йотам Оттоленги и Сами Тамими (Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi), израильская и палестинская кулинарные культуры «настолько проникли друг в друга и перемешались, что их невозможно разделить. Они все время взаимодействуют, они постоянно влияют одна на другую, и в них больше не осталось ничего абсолютно чистого» [3].

С кулинарией дело обстоит так же, как с языком, для которого самое естественное состояние – это свободное течение. Поэтому любые поиски кулинарной аутентичности в конце концов превращаются, как говорится, в погоню за диким гусем, то есть в совершенно бессмысленное занятие. А любая попытка встроить то или иное блюдо в рамки жестких канонов обречена на неудачу из-за того, что в реальном мире рецепты передаются случайным образом.

Безусловно, в последнее время сильными катализаторами подобных процессов в мировом масштабе стали путешествия, миграция населения и Интернет. На прошлой неделе у меня

оказалось немного чернослива, из которого нужно было срочно что-то приготовить. Я решил сделать рагу из баранины по средневековому рецепту, который нашел в поваренной книге, изданной Национальным фондом объектов исторического интереса либо природной красоты (National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty).

Читая рецепт, я подумал, что было бы интересно вместо черного перца взять яванский перец кубеба или африканский перец мелегетта, также известный как «райские зерна», – тем более что оба в Англии XV века были уже доступны. В местном супермаркете Sainsbury's их в продаже не оказалось (сюрприз!), но я нашел эти продукты на рынке Brixton, в самом сердце афро-карибского сообщества Южного Лондона. А если бы не нашел, то легко смог бы просто поискать онлайн…

Боттеро отмечает, что в любом традиционном обществе создаются «процедуры и ритуалы, а иногда даже мифы, которые регулируют использование продуктов питания и придают им значение, выходящее за рамки простого потребления пищи» [4]. Великолепная книга Дороти Хартли «Еда в Англии» (*Dorothy Hartley. Food in England*) 1954 года подтверждает, что и у нас когда-то водилось множество таких поверий. К ним можно, в частности, отнести убеждение, что животных нужно забивать, «когда луна идет на убыль», или утверждение, что желе из лимона с яйцом в бисквитной корзинке будет безнадежно испорченным, если над его поверхностью выступит хотя бы краешек этой бисквитной корзинки. В 1980-е годы, время моего взросления, такие суеверия еще существовали, но не в деле приготовления еды. Вместо этого они распространились на брендинг, упаковку и удобство использования – то есть продолжали развивать тенденции, стартовавшие в 1953 году с выпуска американской фирмой Swanson коробочек с замороженными «телеужинами».

По воскресеньям мы всей семьей собирались за столом. В остальные же дни недели нам приходилось балансировать тарелками, которые лежали на коленях во время просмотров ток-шоу Терри Вогана и сериала «Жители Ист-Энда». Я согласен с утверждением автора книг о кулинарии Роуз Принс (Rose Prince), что «церемония приготовления ужина и подачи его к столу – это немалая часть счастья» [5]. Но у нашей матери, которая тогда только что развелась и работала полный рабочий день, не хватало энергии и энтузиазма на приготовление ужинов. Кстати, я увидел многие ее характерные черты в портрете матери Найджела Слейтера, который он набросал в своих мемуарах «Тост» (*Nigel Slater. Toast*, 2003). В частности, она тоже считала, что

приготовить отбивные с горохом – это значит пройти «весьма трудное испытание» [6]. В результате за эти годы мы съели великое множество котлет по-киевски (но не от M&S – это было слишком дорого) и тальятелле карбонара, разогретых в микроволновой печи…

Чего мы не ели – так это острых блюд (за исключением странных ножек цыпленка тандури). Напротив нашего дома в Логгерхедсе – маленькой деревне на границе графств Шропшир и Стаффордшир, в четырех милях от городка Маркет-Дрейтон, родины йогуртов Müller Fruit Corners, – находился китайский ресторан под названием Ambrosia.

Я не могу сказать, хорошее это было заведение или плохое, потому что никогда в нем не был – даже когда мы уже могли себе позволить сходить в ресторан. Насколько я помню, в годы моего детства, то есть в середине и конце 1980-х, предметом кулинарных вожделений белых представителей нижнего слоя среднего класса была Италия, а не Индия, Китай или Юго-Восточная Азия. (Что же касается Африки, то я многие годы верил утверждениям музыкантов группы Band Aid, собиравших пожертвования для Эфиопии, что Африка – это место, где «никогда ничего не растет», а все тамошнее меню состоит из риса, который в мешках сбрасывают с самолетов в качестве гуманитарной помощи.)

Мы заправляли салаты оливковым маслом и кру́жками пили эспрессо Lavazza – даже я, ребенок, глушил этот крепкий кофе безо всякой меры. Но! Несмотря на то что у нас была целая батарея специй, я никогда не видел, чтобы кто-то привел в действие хотя бы одну из этих запылившихся баночек. Они просто стояли где-то там, наверху, и под лучами летнего солнца их содержимое высыхало и обесцвечивалось.

Я уже окончил университет, переехал в Лондон, пошел работать в журнал о досуге *Time Out* – и только тогда начал понемногу понимать, что, кроме куриного карри Джалфрези, «добытого» в супермаркете, на свете существуют и другие острые блюда. Помню, я как-то листал книгу «Путеводитель по еде и напиткам (*Eating & Drinking Guide*), толстый каталог лучших ресторанов Лондона, который ежегодно выпускал *Time Out,* и был поражен тем, как много в нем разделов и подразделов. Я закапывался в этот том и испытывал смутное волнение по мере того, как передо мной все шире открывался этот огромный список, содержавший тайные знания жителей мегаполиса. Я спрашивал себя: «Почему здесь так много разных типов кухни? Как один Лондон может все это вместить?»

Когда Дас Шридхаран, которому принадлежал ресторан

кухни индийского штата Керала в лондонском районе Сток-Ньюингтон, открыл одно из заведений мини-сети Rasa на Шарлотт-стрит, недалеко от нашего офиса на Тоттенхэм-Кортроуд, мы гурьбой с энтузиазмом кинулись в этот ресторан. Качество еды в китайском квартале не всегда было на высоте, и ресторан восточной кухни за углом, в пяти минутах ходьбы, оказался очень кстати – здесь всегда можно было утолить желание попробовать димсам, когда оно становилось неодолимым. (К сожалению, в 2012 году ресторан Rasa Samudra закрылся.) Сейчас мои кулинарные пристрастия куда более интернациональны, чем я мог себе представить в двенадцать лет, вкушая размороженный и обжаренный полуфабрикат Birds Eye Steakhouse. Я использую специи почти каждый день и стараюсь в этом смысле ни в чем не ограничивать свою фантазию.

Но простые решения тоже могут быть эффективными. Одним из моих самых любимых рецептов (чрезвычайно удобно использовать его по вечерам, когда детям давно пора спать, а времени на готовку нет) по-прежнему является первый рецепт приготовления карри, который я реализовал в своей жизни. Это «быстрое карри с бараниной», рецепт которого приведен в книге Найджела Слейтера «Готовим за 30 минут» (*Nigel Slater. The 30-Minute Cook,* 1994). Эту книгу я купил, чтобы отметить свой переезд в Лондон. От всей души рекомендую ее всем читателям.

Главное, что дал мне Слейтер, – это уверенность в том, что на кухне можно и нужно экспериментировать. Оказывается, от быстрого карри с бараниной мне оставалось сделать лишь маленький шаг до того, чтобы специи стали частью моей повседневной кулинарной программы. Сегодня я готовлю «глянцевый» сладкий картофель с имбирным сиропом и душистым перцем и цыплят, начиненных сухофруктами с острой пастой харисса. Я умею выпекать корнуоллские булочки с шафраном, горячие пасхальные булочки с крестом наверху и душистый хлеб с тмином… Я считаю, что нет на свете таких блюд, которые нельзя оживить специями. Хотя, наверное, мои дети с удовольствием расскажут вам о том, что посыпать рыбные палочки копченой паприкой – это уже слишком…

* * *

Сегодня мы воспринимаем специи как должное: они продаются везде и чаще всего немыслимо дешевы. Но было время, когда специи были самым важным товаром – более значимым, чем нефть или золото. На протяжении части человеческой

истории пряности считались священными, несмотря на то что практически не представляют пищевой ценности.

Ни один человек в мире не умер от недостатка специй в пище, но тысячи и тысячи погибли во имя специй – и как грабители, и как ограбленные. Желание контролировать торговлю основными пряностями – мускатным орехом, гвоздикой, корицей и черным перцем – толкало «меркантильные» державы Европы на зверства, сравнимые с теми, которые мы сегодня наблюдаем в самых горячих точках Ближнего Востока.

Без капиталов, сколоченных на торговле пряностями, никогда бы не состоялось Возрождение. Это хорошо понимал Александр Дюма-отец (1802–1870), который писал о Венеции: «Именно под влиянием пряностей творческие способности венецианцев достигли невиданных высот. Вы скажете: «Разве пряностям мы обязаны появлению шедевров Тициана?» Но я склонен верить, что дело обстояло именно так» [7].

(В конце XV века Венеция ежегодно импортировала из египетской Александрии 500 000 кг перца, однако в следующем столетии роль специй в процветании города-государства существенно уменьшилась из-за того, что власти Османской империи ограничили торговлю с Сирией и Египтом.)

Основные экспедиции эпохи великих географических открытий, которые связали различные части мира, возглавляли легендарные, эпические фигуры. Христофор Колумб (1451–1506) – итальянец, который под эгидой испанской монархии предпринял четыре путешествия через Атлантику. Васко да Гама (1460/1469–1524) – португальский путешественник, который первым из европейцев проложил морской путь в Индию. Фернан Магеллан (1480–1521) – также португальский первопроходец; возглавляемая им экспедиция в Ост-Индию стала первым путешествием вокруг Земли. Отметим, что все эти походы были полностью или частично стимулированы алчным стремлением найти места произрастания пряностей, которые традиционные посредники, арабские и финикийские купцы, доставляли, в частности, в Венецию и Константинополь, и устранить этих посредников.

До экспедиции Васко да Гамы специи попадали в Европу различными караванными путями – единого «пути пряностей» не существовало. Обычно эти маршруты начинались в Индии, Шри-Ланке, Китае и Индонезии и проходили по Ближнему Востоку и египетскому берегу Красного моря. Источниками некоторых специй, например мускатного ореха и гвоздики, были архипелаги из крошечных удаленных островов, еще не нанесенных ни на одну карту: для мускатного ореха – это острова Банда в западной части

Тихого океана; для гвоздики – Молуккские острова, и только они. Но по мере того как путешественники прокладывали новые морские маршруты и стирали белые пятна на картах, районы произрастания пряностей постепенно оказывались в сфере досягаемости для европейцев. Для налаживания торговли пряностями и управления землями, на которых они произрастали, были основаны крупные корпорации, в частности Британская Ост-Индская компания и ее голландский аналог – Голландская Ост-Индская компания. Когда специи начали культивировать в районах, где они ранее не росли, эти компании стали терять свою монополию на пряности и в конце концов прекратили свое существование.

Прежде чем двигаться дальше, следует, наверное, определиться с терминами. Что такое специя (англ. *spice*)?

Это слово происходит от латинского *specie* и означает род, вид или тип. В английском языке оно имеет тот же корень, что и слова «специальный» (*special*), «особенно» (*especially*) и, конечно, «виды» (*species*). Мне кажется, лучшее современное определение специй дал историк Джек Тёрнер в книге «Специи: История искушения» (*Jack Turner. Spice: The History of a Temptation,* 2004): «В широком смысле специи – это не травы, если под последними понимать ароматные травянистые зеленые части растений. Травы – это все-таки почти то же, что листья, в то время как специи получают из других частей растений: коры, корней, бутонов, соков, смол, семян, плодов и глазков» [8]. Впрочем, другой авторитет в этой области, Фредерик Розенгартен (Frederic Rosengarten), который в течение многих лет работал в пищевой промышленности и занимался производством специй, утверждает, что «чрезвычайно трудно определить, где заканчиваются специи и начинаются травы; травы, используемые в кулинарии, в действительности представляют собой одну из групп специй» [9].

Я не думаю, что Розенгартен прав, но легко понять, почему он делает такие выводы. Согласно его логике, «анисовый» аромат эстрагона делает его скорее пряностью, нежели травой. В этом есть правда: до того как специи стали достаточно дешевы, чтобы их могли позволить себе обычные семьи, эффекты, которые давали специи, симулировались с помощью ряда ароматических растений, по большей части отсутствующих сегодня в «репертуаре» поваров. Это, в частности, лапчатка («кровяной корень», *Sanguinaria canadensis*), огуречная трава (бурачник, *Borago officinalis*), печеночные мхи (*Marchantiophyta*), пижма (*Tanacetum vulgare*) и щавель (*Rumex patientia*).

Я не уверен, что, например, семена чиа (шалфей испанский,

Salvia hispanica), цветущего растения, похожего на мяту, заслуживают того, чтобы называться пряностью. Не уверен, несмотря на то что они удовлетворяют критерию Тёрнера (это семена) и чрезвычайно популярны как суперпродукт с высоким содержанием омега-3 ненасыщенных жирных кислот, клетчатки, антиоксидантов и минералов. Но с точки зрения вкуса, насколько я могу судить, чиа не имеет серьезного кулинарного значения. Возможно, чиа включена в данную категорию по медицинским основаниям, но я не думаю, что и оригинальные специи представляют собой суперпродукты. В общем, вопрос о том, что считать специями, требует, как мне кажется, дополнительных исследований.

История распространения специй является в полном смысле этого слова глобальной, с обязательными остановками в Индонезии, Малайзии, Шри-Ланке, Индии, Египте, Иране, Ираке, Китае, России и на Мадагаскаре. Не стоит забывать и Новый Свет (обе Америки), Скандинавию, Центральную и Восточную Европу, Британию. Выдающийся историк кулинарии Эндрю Долби (Andrew Dalby) считает, что это обстоятельство также влияет на дефиницию специй. По его мнению, понятие «специи» определяется «отдаленностью места происхождения, особенностями междугородной/международной торговли, а также уникальным ароматом» [10]. Согласно Долби, специи – это «природные продукты из ограниченной области, которые пользуются спросом и высоко ценятся за вкус и аромат далеко от мест своего происхождения» [11].

Заметим, что по большей части ранее, особенно в древности, специи использовали в медицине, а не в кулинарии, а также при бальзамировании тел и для изготовления парфюмерии и косметики. В силу этого, указывает Долби, граница между специей-приправой и специей-лекарством часто оказывается весьма размытой.

По этой логике получается, что во времена Средневековья слово «пряность», как правило, означало нечто дорогое и «импортное». Иными словами, наряду с такими продуктами, как корица, мускатный орех, черный перец и другие, этот термин охватывал миндаль, апельсины, амбру (используемое в парфюмерии воскообразное вещество, образующееся в пищеварительных органах кашалота), а также всевозможные красители, мази и лекарства – например, вещества, которыми бальзамировали мумии, или сажу из дымовых труб египетской Александрии (из нее делали припарки для лечения язв). В настоящее время мы называем специями только съедобные продукты, а вещества наподобие ладана или смолы растения нард

(Nardostachys jatamansi) относим к благовониям. Впрочем, «съедобные» специи нередко также использовались в качестве благовоний: рассказывают, что римский император Нерон (37–68) сжег весь запас корицы в городе, скорбя о смерти своей второй жены (которую, кстати, сам же и убил).

Вольфганг Шивельбуш в работе «Вкусы рая» (*Wolfgang Schivelbusch. Tastes of Paradise*, 1979), посвященной «социальной истории пряностей, стимуляторов и одурманивающих веществ» (обратите внимание на то, как он изящно соединил эти понятия), изобрел собственную категорию – *Genussmittel*, буквально «продукты для удовольствия». Этот термин он использует для обозначения веществ, которые люди съедают, выпивают или вдыхают, чтобы получить чувственное удовольствие – в отличие от продуктов питания, которые они потребляют из простой необходимости выжить. При таком подходе понятие «специи» распространяется на чай, кофе и сахар, а также на алкоголь, опиум и кокаин. После долгих раздумий, видя убедительные причины для их включения в книгу (гораздо более убедительные, чем в случае с чиа), я все же решил не затрагивать в этом тексте чай, кофе и сахар. Это очень объемные темы, которые, несомненно, заслуживают, чтобы им отдельно посвятили бесчисленное количество книг. Рассказывать о них в данном издании значило бы создавать здесь концептуальный дисбаланс.

В Европе использование специй в кулинарии достигло апогея в Средневековье. Один из мифов, который легко опровергается, но возрождается снова и снова, утверждает, что специи использовались прежде всего в качестве консервантов и для того, чтобы замаскировать вкус тухлятины. Но для этого существует много других методов и веществ, которые минимум вдвое дешевле! Пряности скорее выступали как символы статуса. Воплощая роскошь и изысканность, они позволяли своим потребителям чувствовать себя птицами очень высокого полета, приобщенными к чему-то столь магическому и утонченному, чему и название-то не сразу подберешь…

По поводу того, насколько широко использовались специи, между исследователями существует гораздо больше расхождений, чем можно было ожидать. Так, Шивельбуш, конечно, преувеличивает, утверждая, что средневековая пища представляла собой «чуть большее, чем средство передвижения для приправ. К тому же они использовались в комбинациях, которые в настоящее время выглядят довольно странно» [12]. Очевидно, представители нижних слоев общества не могли себе позволить добавлять специи в повседневные кушанья – например, делать сладкую овсянку на молоке с корицей. Возможным

исключением можно считать горчицу, которая выращивалась дома и поэтому была дешевой. Но более состоятельные люди, чьи доходы находились ближе к верхней части соответствующей шкалы, конечно, пряности в пище использовали. Так, еще в англо-саксонский период британской истории (V–XI века) обычной считалась практика добавления корицы и мускатного ореха при приготовлении пива и вина.

В Средние века можно было купить и готовые смеси специй. Наиболее распространенными считались «белый порошок» (имел бледный цвет, делался из имбиря, корицы и сахара), «крепкий порошок» (то есть острый; в нем преобладали имбирь и различные виды перца) и «сладкий порошок». Автор поваренной книги XIV века «Парижский хозяин» (*Le Ménagier de Paris*) рекомендует изготавливать «сладкий порошок» из имбиря, корицы, мускатного ореха, калгана, сахара и перца мелегетта («райских зерен»).

…В графстве Норфолк издавна проживали члены аристократической семьи Пастон. Из переписки, охватывавшей период с 1422 по 1509 год, мы знаем, что Маргарет Пастон часто посылала мужа в Лондон за продуктами, которые ей не удавалось купить вблизи от дома. Среди этих заказов упоминаются пряности, инжир и патока из Генуи (последняя тогда вновь вошла в моду как лекарство). В одном из писем она просит сына, который находился в Лондоне, сообщить ей цены на черный перец, «райские зерна», гвоздику, мацис (мускатный цвет), имбирь, корицу, рис, шафран и калган и добавляет: «Если в Лондоне они дешевле, чем здесь, то я пришлю тебе деньги, чтобы купить их столько, сколько мне нужно» [13].

В 1452–1453 годах герцог Бэкингем съедал почти два фунта (907 г) пряностей в день! Но это, конечно, была отнюдь не стандартная практика. Я знаю по крайней мере одного историка кулинарии, который считает, что специи в больших количествах «сохраняли для особых случаев, а не тратили каждый день для создания легких ароматов» [14].

Согласен: в средневековой Европе, как и в древней Персии, пряности использовали в основном на пирах и банкетах. Так, среди сокровищ короля Ричарда II (1367–1400), рецепты с кухни которого дошли до нас благодаря книге «Мето́да кулинарная» (*Forme of Cury,* 1390), упоминаются особые тарелки, которые наполняли пряностями и торжественно подавали в конце трапезы, а также гипокрас – вино со специями. Шафран и другие подобные пряности заметно «улучшали» кушанья: они становились более светлыми и золотистыми, тем самым подчеркивая мастерство повара и его умение волшебным образом преображать заурядные

блюда. Впрочем, вполне возможно, что такие специи применялись и по рекомендациям арабской медицины, которая считала поедание золота и золотистых продуктов средством продления жизни.

Высоко ценились расположение блюд и их цвета: так, одного каплуна могли подать с белым соусом, а другого – с желтым. Экстракт сандалового дерева придавал блюду привлекательный красный цвет, петрушка и щавель – зеленый. Большой популярностью пользовался цветной соус камелин, рецепт приготовления которого можно найти в *Le Viandier de Taillevent*, французской кулинарной книге XIII века:

> «Камелин. Как приготовить соус камелин? Измельчи имбирь, много корицы, гвоздики, «райских зерен», мускатного цвета и, при охоте, длинного перца. Отожми хлеб, вымоченный в уксусе, смешай все вместе и посоли в меру надобности» [15].

Как отмечают авторы книги «Средневековая кухня» (*The Medieval Kitchen,* 1998), «глубоко в душе средневековый повар был алхимиком, но искал он не золото, а цвет» [16]. Чуть ниже в книге приведено важное замечание о том, что стремление всюду добавлять специи не было чисто европейским трендом. Оказывается, в начале XIV века «диетолог» монгольского двора в Пекине использовал при приготовлении пищи 24 (!) различных вида пряностей.

Большинство историков кулинарии придерживаются гипотезы, что огромное влияние арабской кухни на культуру питания высшего общества Европы в Средние века является результатом крестовых походов. Так, Фредерик Розенгартен утверждает, что крестовые походы стимулировали торговлю, а это, в свою очередь, привело к «беспрецедентной доступности» импорта из Святой Земли: в Европу стали поступать «финики, инжир, изюм, миндаль, лимоны, апельсины, сахар, рис и различные восточные пряности, включая перец, мускатный орех, гвоздику и кардамон» [17]. Впрочем, существуют и другие мнения: так, Клиффорд А. Райт считает, что «крестоносцы не оказали никакого влияния на кухню Западной Европы», потому что к этому времени «культурные контакты и так уже были весьма развиты в силу господства итальянских купцов на Востоке и наличия исламских династий в Испании и Сицилии» [18].

* * *

История специй началась еще до наступления Средневековья и эпохи великих географических открытий. Точнее, не «история», а «истории», потому что их существовало множество.

Какая из них была первой? Может быть, история под названием «Иосиф и его удивительный разноцветный плащ снов», как ее назвали в своем мюзикле 1968 года Тим Райс и Эндрю Ллойд Вебер? Согласно «Книге бытия» (Быт. 37:18–36), Иосиф был продан своими братьями группе купцов-измаильтян, которые шли из Галаада в Египет с караваном, груженным смолой стиракс, бальзамом и ладаном.

А может быть, первой была история пророка Мухаммеда, первая жена которого, Хадиджа, была вдовой торговца пряностями? Мухаммед и сам был преуспевающим купцом до того, как познал видения, в которых ему был ниспослан Коран.

Или первой была история Шэньнуна, мифического отца китайской медицины? По преданию, он заговорил, когда ему было три дня, начал ходить в недельном возрасте, а в свои три недели уже работал в поле. Шэньнун дотошно исследовал современную ему китайскую флору, испытав на себе действие более 300 специй и трав – с предсказуемо фатальными последствиями: желтый цветок какого-то сорняка вызвал у него разрыв кишечника, и великий экспериментатор скончался, прежде чем успел выпить противоядие.

Но самыми занимательными историями о специях, пожалуй, можно назвать те, которые в средневековой Европе рассказывали о местах происхождения пряностей. Эти байки были основаны на легендах, распространявшихся арабами и финикийцами, чьи коммерческие интересы требовали держать истинное местоположение этих земель в большом секрете.

Неудивительно поэтому, что теория о связи пряностей с отдаленными диковинными странами усердно культивировалась в литературе этого периода. Рассмотрим, например, идеализированный сад, описанный во французской куртуазной поэме XIII века «Роман о розе» (*Roman de la Rose*):

> Среди разнообразных трав
> Там полный специй был состав:
> Цитвар, душистая корица,
> Анис, гвоздика и лакрица,
> А также райское зерно —
> Всех не назвать мне всё равно!
> Одни – чудесные лекарства,
> Другие – добавляют в яства.[2]

В сатирической утопической поэме анонимного ирландского автора «Страна Кокейн» (*The Land of Cockayne,* ок. 1330) изображена земля, где жареные поросята бродят с ножами в спинах, чтобы их мясо было легче нарезáть ломтиками. Посему нас не должно удивлять и обилие специй в этой благословенной стране:

> В саду есть дерево одно —
> По сердцу каждому оно.
> От имбиря с калганом корни,
> Ростки – цитваровых упорней,
> Цветы – мускатнику под стать,
> Коры коричной благодать
> Плывет к плодам со вкусом редким,
> Что густо облепляют ветки…

Многие люди в Средние века верили, что специи – это обломки рая, которые выносят из него реки. Сам Эдем еще на Херефордской карте мира, созданной около 1300 года, был показан как остров, расположенный в Восточной Азии. А по мнению анонимного автора географического трактата «Полное описание мира и народов» *(Expositio totius mundi et gentium),* рай заселен представителями племени камаринов, которые «питаются диким медом, перцем и манной небесной» [19].

Согласно этой карте, существовали и другие квазилюди, обитавшие в областях распространения пряностей: песоголовцы с головами собак; блеммии, у которых лица находятся на груди; сциоподы, которые передвигались прыжками на своей единственной огромной ноге. Исидор Севильский (ок. 560–636) писал о сциоподах, что они «летом ложатся на землю и огромными ступнями укрывают себя от солнечных лучей».

Многие из этих историй нашли свое отражение в фантастическом произведении *Itinerarium* (что по-латыни значит «Дорожная карта» или «Дорожный дневник»). Этот труд приписывают некоему сэру Джону Мандевилю, английскому рыцарю из города Сент-Олбанс, но, скорее всего, «Дневник» написал фламандский монах Ян де Ланге. Несмотря на небылицы и искажения, *Itinerarium* вместе с такими источниками позднего Средневековья, как записки итальянского исследователя Одорико Порденоне (1265/1270–1331), использовались в качестве справочного материала при подготовке путешествий Христофора Колумба в Новый Свет. Парадоксально, но именно сказочная «Дорожная карта» по иронии судьбы вывела европейцев в Америке на такие реальные специи, как перец чили, ваниль и

аннато.

Как отмечает Чарльз Корн, само упоминание о специях формирует в сознании человека «легендарный, если не мистический, мир, и воссоздает истории, идущие из глубокой древности» [20]. Действительно, китайские и арабские торговцы вели свой «честный» бизнес на Молуккских островах еще в VI–VII веках. Раскопки в долине Инда показывают, что специи использовались в этих местах еще между 3300 и 1300 годом до н. э.: следы имбиря и куркумы были найдены в керамических сосудах и на зубах скелетов в местах захоронений в городище Фармана в североиндийском штате Харьяна.

Ниже я буду неоднократно ссылаться на папирус Эберса. Этот древнеегипетский медицинский справочник, датируемый примерно 1550 годом до н. э., назван в честь Георга Эберса (1837–1898), немецкого египтолога, который обнаружил его в 1874 году. Из рукописи, насыщенной информацией о хирургических и лекарственных методах лечения, стало ясно, что такие специи, как анис, кориандр и семена пажитника, играли чрезвычайно важную роль в древнеегипетской медицине. (Одно из упомянутых в папирусе желудочных лекарств представляет собой смесь молока, гусиного жира и зиры. Пальчики оближешь!)

Экзотические, яркие рецепты содержатся и в древнеримской книге «О кулинарном искусстве» (*De re coquinaria*). Это произведение приписывают (возможно, ошибочно) известному гурману Марку Габию Апицию (I век н. э.). В книге рекомендуется обильно использовать специи, особенно черный и длинный перцы, которые римляне получали непосредственно с Малабарского побережья.

После захвата Римом птолемеевского Египта в 30 году до н. э. римляне и сами проложили маршруты от Красного моря до Индии: их корабли выходили в море в июле, в разгар сезона муссонов, а возвращались в ноябре.

* * *

Несколько слов о пряностях в медицине. Ценность специй – и как лекарств от конкретных заболеваний, и как средств восстановления равновесия в разбалансированной системе органов – нам необходимо проанализировать хотя бы потому, что это позволит познакомиться с такими фигурами, как Плиний (22–79), Теофраст (370–285 до н. э.), Диоскорид (ок. 40–90) и Джон Джерард (ок. 1545–1612), и объяснить, почему эти авторы так важны и почему их имена так часто встречаются в этой книге.

По логике так называемой гуморальной медицины здоровье человека зависит от равновесия в организме четырех жидкостей – телесных «соков», или «гуморов»: крови, флегмы, черной желчи и желтой желчи. Каждый из этих «соков» может быть холодным или теплым, влажным или сухим. Лингвистические отголоски этой системы, господствовавшей в медицине от Гиппократа (V век до н. э.) до Галена (131–217) и даже позже, можно найти в таких словах, как «флегматик», «желчный», «холерик» и «меланхолия»… (Кстати, аюрведа тоже основана на идее баланса трех жизненных сил доши, которые называются вата, питта и капха.)

По этой теории разные пряности оказывают различное влияние на «соки», точный состав которых в любом случае уникален для каждого человека. Так, считалось, что острые и сухие специи, например черный перец, противодействуют пагубным последствиям болезни, вызванной влажными и холодными составляющими.

Множество лекарств, в том числе специй, перечислено и классифицировано в фолиантах, посвященных лечебным снадобьям. Наверное, самым известным из них является пятитомник «О лекарственных веществах» (*De Materia Medica,* ок. 50–70), который написал Педаний Диоскорид (ок. 40–90), греческий хирург, служивший в армии римского императора Нерона (37–68). В труде перечислены около шестисот растений, некоторые животные, минералы и около тысячи препаратов, полученных из них. Сейчас это кажется невероятным, но произведение Диоскорида оставалось базовым текстом по фармакологии вплоть до XIX столетия – возможно, из-за его живой и рациональной манеры изложения.

Впрочем, еще до Диоскорида в этой области отличился ученый Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.). Он родился на острове Лесбос и был учеником Аристотеля, завещавшего ему свою библиотеку; позднее Теофраст сменил Аристотеля на посту главы Лицея в Афинах. Теофраст, который считается отцом современной ботаники, написал два трактата о растениях – «История растений» *(Historia plantarum)* и «Причины растений» *(De causis plantarum)*. Как отмечает автор книг по садовому искусству Анна Паворд в своем замечательном произведении «Называние имен» (*Anna Pavord. The Naming of Names,* 2005), «он первым начал собирать информацию о растениях и первым задал главные вопросы: «Что мы получили в итоге?» и «Как различить эти две вещи?» [21].

Действительно, это Теофраст разделил растения на четыре категории: деревья, кустарники, полукустарники и травы. Его часто критиковали: так, гроза ученых-ботаников Агнес Арбер

(1879–1960) в работе «Лекарственные травы: их происхождение и эволюция» (*Agnes Arber. Herbals: Their Origin and Evolution,* 1912) высказывает мнение, что «описания Теофраста, за несколькими исключениями, скудны и идентифицировать растения, о которых он пишет, чрезвычайно сложно» [22]. Но Теофраст и сам честно сообщал об ограниченности своих познаний, объясняя скудность данных о ладане и смирне тем, что у него просто больше нет о них никакой информации.

Каковы бы ни были недостатки работ Теофраста, именно из них Плиний Старший (22–79) заимствовал материал для ботанического раздела своей обширной энциклопедии «Естественная история» *(Naturalis historia),* которая насчитывает 37 книг, собранных в 10 томов. Правда, Плиний и/или его переписчики допустили много ошибок – так, в текстах перепутаны плющ и скальная роза, потому что их названия в греческом языке очень схожи. Но именно произведения Плиния продолжали читать в Средневековье, тогда как Теофраст канул в безвестность: оригиналы его написанных по-гречески рукописей были найдены в Ватикане только в начале XV века. Их вручили греческому ученому Феодору Газа (ок. 1370–1475), чтобы он перевел их на латынь – и с этого момента работы Теофраста снова стали очень популярными.

Прошло пятьдесят лет после смерти Плиния – он погиб при извержении вулкана Везувий, которое разрушило города Геркуланум и Помпеи.

В Пергаме, в Малой Азии, в семье богатого архитектора родился Клавдий Гален (131–217), более известный как просто Гален. Интерес Галена к специям как лекарственным средствам проявился очень рано, еще в юности, когда он учился в Александрии, которая тогда была крупным торговым центром. Обрабатывая раны гладиаторов, Гален приобрел медицинский опыт и значительные познания в анатомии. Со временем эти сведения вылились в огромное количество трактатов, составивших так называемый Корпус Галена, в котором были заложены основы современной медицины.

Гален был восторженным поклонником гуморальной медицины, и потому его труды по фармакологии основываются на работах Теофраста, Диоскорида и Плиния, а также менее известных медиков, таких как Герас из Каппадокии и Стратилий Критон. До Галена использовались только препараты из одного вещества, которые он называл простыми. Особая заслуга Галена состоит в том, что он стал делать лекарства из смесей различных веществ, и такие препараты получили названия галеновых. Так, галенова версия териака, якобы универсального противоядия,

содержала более сотни различных веществ, причем многие из них являлись специями. Териак Галена готовился сорок дней и должен был выдерживаться перед применением в течение двенадцати лет, но римский император Марк Аврелий (121–180) выпил снадобье Галена спустя только два месяца после его приготовления – и выжил!

Гален – колоссальная фигура, это поистине мост между медициной древности и воззрениями врачевателей эпохи Возрождения. Но стал он таким исключительно благодаря тому, что его идеи были приняты и развиты будущими составителями медицинских энциклопедий, например Исидором Севильским (ок. 560–636). В англо-саксонской Британии идеи Галена подхватили авторы таких учебников по медицине, как *Bald's Leechbook* (IX век) и *Lacnunga* (ок. 1000). Последние представляют собой сочетания молитв, заговоров и рецептов приготовления лекарств из трав, причем в части рецептов предполагается использование таких диковинных тогда специй, как имбирь, черный перец, корица и цитвар.

Впрочем, наиболее важные открытия в медицине делались в это время в исламском мире, а именно в Багдаде – своего рода идейном центре IX столетия. Здесь в течение так называемой «эры переводов» мусульманские ученые перевели с латыни и древнегреческого на арабский язык множество медицинских трактатов. Особенно понравились на Востоке идеи Галена, на которых выросли такие работы, как «Сад мудрости» аль-Табари (838–870) и «Канон врачебной науки» Ибн Сины (Авиценны) (980–1037). Кроме многих других достижений, гениальный Авиценна известен тем, что изобрел процесс дистилляции, благодаря чему появилась возможность извлекать из трав и специй эфирные масла и использовать их в парфюмерии.

В этом смысле Запад, погрязший в темном Средневековье, на столетия отстал от Востока и не мог его догнать до XII века. Именно тогда основатель медицинской школы при лечебнице старого монастыря, расположенного в Салерно, на юге Италии, положил начало европейской «эре переводов», в течение которой целые библиотеки греческих, римских и арабских медицинских книг были повторно переведены на латынь и образовали новый европейский канон.

В этой книге я цитирую множество так называемых травников. Подобные каталоги растений существовали всегда, но их популярность особенно возросла в середине XV века – с распространением книгопечатания. Нередко эти фолианты украшали отличные иллюстрации, выполненные в виде гравюр на дереве, что придавало таким изданиям не только медицинскую,

но и эстетическую ценность. Агнес Арбер считает, что первым печатным трудом, который полностью отвечал своему названию, был «Травник», выпущенный в 1525 году Ричардом Банкесом. Анонимный «Большой Травник» *(Grete Herbal),* вышедший годом позже в Англии, восходит к французскому первоисточнику. В нем подчеркнута важность идей Галена и поставлена цель «исследовать разнообразные травы, пригодные для облегчения и излечения всех слабостей и недомоганий путем направления потоков четырех элементов». (Следует иметь в виду, что на этом историческом этапе термин «травы» означал скорее «растительный материал» и включал в себя в том числе и те компоненты, которые мы сегодня рассматриваем как специи.)

Два других известных травника, которые будут неоднократно упоминаться на страницах этой книги, – это Николас Калпепер (1616–1654) и Джон Джерард (ок. 1545–1612). Калпепер начинал учеником аптекаря, а стал врачом для бедных. Для своего времени он был политическим радикалом, который считал, что медицина должна представлять собой государственную службу, а не коммерческое предприятие. «Травник» Джерарда (1653) по существу представлял собой дешевый «народный» вариант «Фармакопеи», написанной на латыни Королевской коллегией врачей. Версия Джерарда изобиловала эксцентрическими авторскими отступлениями – иногда даже в астрономию. Как и следовало ожидать, коллегия объявила эту книгу «пьяным бредом».

Джон Джерард был увлеченным садовником, но не ученым: его ненадежный «Травник» 1597 года является компиляцией работ Диоскорида, Теофраста, Плиния и фламандского ботаника Ремберта Додунса (1515–1585).

Даже ксилографии в первом издании были заимствованы из других ботанических работ. Со временем книга Джерарда приобрела авторитет – на самом деле незаслуженный. Однако популярность «Травника» привела к тому, что теперь никакое исследование истории специй в Европе не может обойтись без упоминания этого издания.

* * *

В XVIII веке специи все-таки заняли свое место под солнцем: вкусы изменились, и фокус внимания гурманов континентальной Европы сместился на новые экзотические стимуляторы, в частности какао и кофе. Но в Англии, которая когда-то «наелась» пряностей, вплоть до XIX века относились к ним с подозрением,

граничащим с пренебрежением. Для пряностей было отведено свое время и свое место: колонии! Считалось, что там миска странного острого густого супа маллигатони, скорее всего, не нанесет никакого вреда, но в метрополии специй предпочитали избегать. Как отмечает миссис Битон (1836–1865), цитируя трактат о диете доктора Пэриса (John Ayrton Paris, 1785–1856), [специи] не предназначены природой для жителей стран с умеренным климатом… Лучшее качество пряностей – способность стимулировать аппетит, худшее – несколько расстраивать желудок. Когда мясо требует пряных приправ, его собственные положительные качества всегда оказываются под подозрением: уж не пришлось ли с помощью специй компенсировать отсутствие у мяса природного вкуса? [23].

Это «островное» отношение к специям, реализующееся под лозунгом «Безопасность превыше всего», характеризовало британскую кухню в течение следующих ста лет. Такой подход закалился в войнах (когда шовинизм ставит на повестку дня опору на собственные силы) и последовавших за ними приступах экономии: «Это еще что за чужестранная гадость? Кто же ее будет есть?» В мемуарах Найджела Слейтера «Тост» (*Toast*, 2003), описывающих его детство, пришедшееся на 1960-е годы, есть мой любимый отрывок. Семья пытается уговорить старенькую тетушку впервые попробовать спагетти: «Тетя Фанни опустила глаза вниз, на тарелку. «Я что, должна это съесть?» Мне показалось, что она вот-вот заплачет…» [24].

И вот сегодня цыпленок тикка масала стал самым любимым блюдом в Великобритании! Чем больше я размышляю об этом, тем бóльшим кажется мне это достижение.

В самом деле, основным событием в британской кулинарии прошлого десятилетия (в широком смысле – с начала войны в Ираке) стал взрыв популярности ближневосточной кухни. Эту тенденцию давно, еще в 1960-х годах, уловила Клаудиа Роден, одна из моих любимых авторов, пишущих о еде. Пряности, которые десять лет назад можно было приобрести только в специализированных магазинах (например, сумах), теперь продаются едва ли не в каждом супермаркете. Сегодня почти в любой поваренной книге вы найдете по крайней мере один рецепт в стиле Оттоленги. Примеры – кабачок с кунжутной пастой тахини и салат из зеленых бобов в книге «Дом у реки: овощи каждый день!» (*River Cottage Veg Every Day!* 2011) или шакшука с зирой, рецепт которой приводится в книге «Готовим быстро: рецепты диетических блюд» *(The Fast Diet Recipe Book)* – бестселлере 2013 года среди руководств по диетам.

Мне представляется, что в наши дни влияние

ближневосточной кулинарной традиции на европейскую кухню столь же велико, как и в Средневековье, когда религиозные войны стимулировали интерес к продуктам всего восточного Средиземноморья (Леванта). Парадоксально, но при этом еще в сатирической «Поваренной книге «оси зла» *(The Axis of Evil Cookbook),* вышедшей в 2007 году, отмечалось, что большинство европейцев и американцев находятся в постыдном неведении относительно того, что едят люди в Ираке, Иране, Сирии и других подобных странах. Как сильно изменилась ситуация за несколько лет! Пройдитесь сегодня по центру Лондона, и во множестве мест, где в середине 1990-х годов находились кафе с названиями типа Café Rouge или Le Piaf, вы увидите заведения успешных мини-сетей ближневосточной тематики, например Comptoir Libanais и Yalla Yalla.

Задумавшись о причинах такого интереса, я, кроме очевидных факторов (это очень вкусная еда!), вспомнил о теории итальянского романиста и критика Умберто Эко (1932–2016). Эко писал, что всякий раз, когда Европа испытывает «ощущение кризиса и неопределенности в своих целях и задачах, она обращается к собственным корням, а корни европейского общества, без сомнения, лежат в Средневековье» [25].

В мире, раздираемом бессмысленными религиозными войнами, гастрономическое сопереживание – наверное, лучший способ двигаться вперед, сохраняя личные, внутренние нарративы, то есть исторически и культурно обоснованные интерпретации мира с определенных позиций. Эти нарративы – наши ценности, которые объединяют людей в хаосе конфликтов независимо от обстоятельств. Как отмечали Йотам Оттоленги и Сами Тамими, «еда – это основное гедонистическое удовольствие, это чувственный инстинкт, которым все мы обладаем и которым наслаждаемся. Позор тем, кто этому мешает!» [26].

Работая над книгой, я для себя называл ее «Нарративная энциклопедия специй», считая, что миссия этой книги должна состоять в том, чтобы объединять людей. То есть я хотел сделать нечто более фундаментальное, чем просто рассказать ряд забавных историй о роли специй в развитии современного мира. Для достижения этой цели я использовал труды сотен авторов, работавших в самых разных дисциплинах. Надеюсь, что результат получился не слишком нудным и не очень экстравагантным.

В книге помимо моего собственного голоса звучат голоса многих людей. Это сделано сознательно: так я пытаюсь следовать примеру пишущих о кулинарии авторов, которыми я больше всего восхищаюсь. Среди них – Джейн Григсон, Элизабет Дэвид и Дороти Хартли, в работах которых есть ощущение вечного

диалога как с современными авторами, так и с кулинарами прошлого. Много в них и идей – либо уже проверенных и подтвержденных временем, либо перспективных, которые ждут своего часа. Ботаник Уильям Тёрнер (1509/1510–1568) пытался реализовать нечто подобное в своем «Травнике», опубликованном в трех частях в промежутке между 1551 и 1568 годом. При этом свой метод он защищал с элегантной резкостью:

> «Некоторые скажут, будто я позволил себе собрать эту книгу из произведений многих других писателей, использовав их труд и не внеся своего собственного… На это я могу ответить, что, как мед, который пчелы сбирают с множества цветущих трав, кустарников и деревьев, произрастающих на сочных лугах, в полях и садах, нужно по справедливости именовать пчелиным медом, так и я могу назвать своей книгу, которая не без великого труда была собрана из того, что я почерпнул из работ множества достойных авторов».

У меня были обширные планы. Для каждой специи я хотел дать ботанический фон, исторический контекст и в соответствующих случаях примеры ее использования в кулинарии. Но данная книга, безусловно, далека от последнего слова в этой области и не может претендовать на большее, чем быть введением в столь обширную и многообразную тему. Та магия, с которой специи притягивают к себе воображение, может показаться странной, но у меня нет никаких сомнений в непреходящей важности специй. Как отмечает Джек Тёрнер, «этот груз по-прежнему с нами», и в самом термине «пряности» кроется «пикантное словесное послевкусие, которое само по себе есть эхо минувшего с его удивительной пышностью и значимостью» [27].

Аджван

Trachyspermum ammi

Аджван, который также называют ажгоном, айованом, индийским, коптским или эфиопским тмином и т. п., – это растение семейства зонтичных. Его полосатые красно-коричневые семена по форме напоминают большие семена сельдерея, а по аромату – резкую и едкую версию тимьяна. Основное эфирное масло, которое добывают из аджвана – *ptycholic,* – содержит около 50 % тимола. Последний представляет собой фенол с резким запахом, который хорошо работает в качестве фунгицида и антисептика. В силу этого в Индии (в основном в штате Раджастхан), Пакистане, Иране и Афганистане много аджвана выращивают на экспорт и поставляют туда, где из него извлекают тимол, который добавляют в зубные пасты и парфюмерию.

Аджван является также лекарством, которое используется (в частности, в Индии) как средство для лечения диареи, метеоризма и других желудочных расстройств. Иногда семена аджвана жуют целиком, но чаще лекарство употребляют в виде «воды омум» – близкой родственницы той укропной воды, которой снимают желудочные колики у младенцев. Впрочем, в большинстве коммерческих брендов такого лекарства используется не аджван, а укроп или фенхель, к которым добавляют алкоголь.

Сегодня кулинарное применение аджвана ограничено, но иногда он всплывает в рецептах индийских закусок и пряных блюд, например лепешек паратха. Входит аджван и в блюда из нутовой муки (бесана), в частности в закуску бесан сев: аппетитную, умеренно острую лапшу из бесана, которую едят во время праздника Дивали. Иногда в индийских рецептах под видом аджвана фигурирует любисток. В любом случае семена этих растений продаются целыми и перед использованием их скорее раздавливают, чем растирают.

Англо-индийское «Полное наставление для индийского домохозяина и повара» (*The Complete Indian House-Keeper and Cook,* 1888) рекомендует делать домашнюю «воду омум» из расчета 1 фунт (453,5 г) семян аджвана на две бутылки воды объемом одна кварта каждая (1 английская имперская кварта = 1,14 л). «Во время эпидемии холеры для предотвращения диареи добавляйте по двадцать капель лекарственного средства хлоридин в небольшое количество воды с аджваном», – наставляет книга. Впрочем, Эдмунд Джон Уоринг, автор «Фармакопеи Индии» (*Edmund John Waring. Pharmacopeia of India,* 1868), хвалит аджван

лишь как средство для «маскировки вкуса неприятных лекарств» и снятия «атонической диспепсии», но считает его действие против холеры «крайне ограниченным».

Тем не менее аджван считался хорошим средством при ревматизме, артрите и (в смеси с теплым молоком, чесноком и кунжутным маслом) боли в ушах. Им также лечили астму, кашель и другие респираторные заболевания, использовали при неприятном запахе изо рта. Некоторые популярные руководства по аюрведической медицине рекомендуют для облегчения мигрени заворачивать небольшое количество семян аджвана в сигаретную бумагу и курить их. Некурящий может достичь аналогичного эффекта, нанося на лоб пасту из измельченных семян аджвана.

Родиной аджвана часто считают Индию, но Эндрю Долби обратил внимание на то, что название этого растения на санскрите, *yavani,* означает «греческая специя», и предположил, что пряность попала на индийский субконтинент из одного из греческих царств Ближнего Востока [28]. Римляне называли эту специю амми, хотя реальная амми – это разновидность зиры. В Эфиопии и Эритрее аджван добавляют в местную смесь специй бербере – отсюда термин «эфиопский тмин» (см. Указатель пряных смесей, с. 304).

СМ. ТАКЖЕ: зира, укроп, фенхель.

Аир

Acorus calamus

Это болотное растение родом из Северной Америки, но впервые культивировать аир начали в Польше в XIII веке. Когда-то из аира делали цукаты и ели их вместо конфет. Особенно характерно это было для восточного побережья Англии: здесь считали, что аир помогает при болотной лихорадке – разновидности малярии, характерной для этих мест.

Лучшие корни аира имеют красноватый или зеленовато-белый цвет, сладкий запах, острый и едкий вкус и плотную консистенцию. Миссис М. Грив (1858–1941) в своей книге «Современный травник» (*Mrs M. Grieve. A Modern Herbal,* 1931) рекомендует использовать корень аира в кулинарии в качестве заменителя корицы, мускатного ореха и имбиря. Далее она пишет:

> «Этот корень широко используется в восточной медицине при нарушении деятельности желудка и бронхите. Его также жуют при приступах кашля, и вообще в Индии у местных практикующих лекарей он с давних времен служит одним из самых популярных средств. Словом, засахаренный корень – это известное лекарство, которое продается едва ли не на каждом индийском базаре» [29].

Порошок аира нередко подменяли нюхательным табаком – последний в качестве одного из ингредиентов входил даже в популярный когда-то тонизирующий напиток Stockton Bitter.

Поскольку считалось, что аир лечит заболевания глаз, Педаний Диоскорид (ок. 40–90) называл аир словом *acoron*, производным от *coreon*, что по-гречески значит «зрачок».

СМ. ТАКЖЕ: фиалковый корень.

Амчур (порошок манго)

Mangifera indica

В разных регионах Индии люди предпочитают использовать различные подкисляющие агенты. Так, для рыбной кухни штата Керала характерна тыквоподобная гарциния (*Garcinia gummigutta*). В расположенном севернее регионе Конкан для ароматизации дхала и создания шербетов и дижестивов в основном применяют кокум (гарцинию индийскую, *Garcinia indica*). В обоих случаях в качестве специй используют полоски из кожуры плодов, очищенные от мякоти и высушенные на солнце. Готовые пряности хранят вдали от солнечного света в плотно закрытых банках под слоем соли, которая выступает в качестве консерванта.

К этому же типу специй относится и амчур – порошок из высушенного манго. Он более других известен на Западе – наверное, потому, что его легче купить. Эта специя характерна для Северной Индии; целые (неизмельченные и непросушенные) незрелые плоды манго чаще используют в качестве заквасочных агентов в южноиндийской кухне – например, в таких блюдах штата Керала, как сардины с карри и незрелым манго *(manga chertha mathi kari)*. Последнее блюдо часто упоминается в книге Виджаяна Каннампилли «Основы кулинарии Кералы» (*Vijayan Kannampilly. The Essential Kerala Cookbook,* 2003).

Манго широко распространено в Индии, здесь его выращивают более четырех тысяч лет, так что неудивительно, что индийцы находят ему множество применений. Манго также играет важную роль в индуистской мифологии и ритуалах – например, чествуя бога любви Камадева, листья манго помещают внутрь металлического сосуда калаша так, чтобы их концы касались воды. Плоские продолговатые семена манго принято перетирать в муку, которая отличается высоким содержанием калия, магния и кальция. В Индии ее называют «едой голодных», поскольку в трудные времена этот продукт один способен обеспечить базовые потребности организма. Известно, что даже консервированное манго является важным источником витаминов С, Е и А, поэтому неслучайно в те времена, когда свежие плоды не всегда и не всем были доступны, консервированные манго использовали во время морских переходов в качестве противоцинготного средства.

Раньше амчур, как правило, делали дома, сегодня готовую молотую специю покупают в магазинах. Амчур представляет собой порошок бежевого цвета с грубой текстурой и характерным ароматом пыльного сарая в тропиках. Иногда для цвета к амчуру

добавляют куркуму. Амчур имеет горький, слегка смолистый вкус и используется, как и тамаринд, в карри, супах и чатни. Он также входит в некоторые варианты смесей специй чат масала (см. Указатель пряных смесей, с. 325). Сочетаемость амчура с вегетарианскими блюдами не мешает ему эффективно смягчать рыбу и мясо, когда его добавляют в маринады.

> **Применение:** *В смеси специй, используемой для приготовления запеченной рыбы по-раджастхански, амчур встречается с другой «размягчающей» специей, которая называется качри.*

Последнюю делают из высушенной на солнце и размолотой кожуры плода *Cucumis pubescens* – местной разновидности дикого огурца, характерной для штата Раджастхан.

Основные преимущества амчура перед тамариндом состоят в том, что первый лучше сохраняется при высоких температурах и не требует предварительной подготовки. Вместе с тем, если вы положите в блюдо слишком много амчура, он может «задавить» другие вкусы.

СМ. ТАКЖЕ: сумах, тамаринд.

Анис

Pimpinella anisum

Едва ли не в каждой стране Средиземноморья имеется по меньшей мере один напиток, ароматизированный анисом: во Франции это пастис, в Греции – узо, на Ближнем Востоке – арак. Известен анис и в более дальних краях: его, в частности, содержит колумбийский напиток агуардьенте. Заметим, что аромат аниса, определяемый химическим соединением анетолом, характерен не только для самого аниса, но также для фенхеля и звездчатого аниса. Ребристые серо-зеленые семена *Pimpinella anisum,* похожего на укроп однолетника с желтовато-белыми цветами, напоминают крошечные мандолины и, как и семена фенхеля, издавна используются в кулинарии. Уроженец Египта и Греции, анис применялся еще для ароматизации древнейшего пряного вина кондитума и предшественника узо – лечебного византийского винного напитка анисатон (anisaton), который традиционно пили в апреле.

СМ. ТАКЖЕ: звездчатый анис, солодка, фенхель.

Аннато

Bixa orellana

Когда в 1866 году император Франции Наполеон III (1808–1873) обеспокоился диетой городской бедноты… Нет, не так! Вот более правдоподобный заход: когда в 1866 году император Франции Наполеон III обеспокоился растущими как на дрожжах расходами на содержание французской армии… В общем, именно Наполеон III форсировал поиски дешевого, но вместе с тем питательного спреда, который бы «убедительно» имитировал масло. Химику, который создаст такой продукт, было обещано щедрое денежное вознаграждение.

Шаг в нужном императору направлении три года спустя сделал Ипполит Меже-Мурье (1817–1880), который смешал говяжий жир с обезжиренным молоком и перебил его в олеомаргарин. Название полученному продукту автор дал по одной из насыщенных жирных кислот, а именно маргариновой кислоте, которая, как говорят химики, «в следах» присутствует в жирах молока жвачных животных.

Как хорошо известно, маргарин стал настоящим хитом, причем не только во Франции. Единственная проблема состояла в том, что в своем естественном состоянии он является жиром непривлекательного белого цвета. Но когда производители маргарина окрасили его в желтый цвет, представители молочного лобби США сразу потеряли чувство юмора и начали крестовый поход против зарождавшейся маргариновой индустрии, обложив ее огромными поборами. Так, в 1902 году Конгресс внес в законодательство США поправки, согласно которым любой производитель маргарина, использовавший желтый краситель, облагался налогом из расчета 10 центов за фунт продукции. И это при том, что в производстве сливочного масла тоже использовались усилители цвета, особенно когда на его естественный цвет влияло качество травы, съеденной коровами…

Однако производители маргарина сумели обойти закон, переложив проблему на покупателей, которым доверили окрашивать жир в желтый цвет у себя дома: вместе с маргарином продавались маленькие пакеты желтого красителя, который нужно было вмешать в жир ложкой. А в начале 1950-х годов технология упаковки усовершенствовалась настолько, что при открытии пакета с маргарином разрывалась крошечная капсула с красителем, в результате чего по жиру равномерно растекался желтый цвет. «Антиокрасочный» закон был отменен лишь в середине 1950-х годов, и только в 1968 году стала легальной

продажа желтого маргарина в штате Висконсин, сердце молочной промышленности США. (Впрочем, в Висконсине по-прежнему считается незаконным подавать маргарин вместо сливочного масла в ресторанах.)

Человека, который быстрее и лучше других понял, как важно для маргарина быть желтым, звали Льюис Ческин (1907–1981). Ческин – один из великих гуру маркетинга прошлого века, который среди прочего создал знаменитого «ковбоя Мальборо». Разработанная им концепция переноса ощущений гласит, что люди переносят свои впечатления от упаковки продукта на сам продукт. Назовите маргарин «Империал», заверните его в фольгу, поместите на нее изображение короны – и кого будет заботить, что продукт не имеет отношения к молоку коровы? Да никого это не будет заботить, особенно если маргарину придать «правильный» оттенок желтого!

В своем «Справочнике по цветам для маркетологов» (*Color Guide for Marketing Media,* 1954) Ческин объяснил, что «в западной цивилизации принято ассоциировать красный цвет с праздником, синий – с отличием, фиолетовый – с достоинством, зеленый – с природой, желтый – с солнечным светом и т. д.» [30]. Оказывается, именно в погоне за солнцем маргарин стали окрашивать в желтый цвет с помощью каменноугольных красителей, например диметиламиноазобензола. Только в конце 1930-х годов, когда в мире возникло беспокойство относительно канцерогенности этих красок, в пищевой отрасли стали переходить на натуральные красители – каротин и аннато (в Европе его чаще называют E160b).

Известный также в качестве пряности аннато получают из треугольных семян *Bixa orellana* – небольшого дерева с розовыми или белыми цветами и яйцевидными глянцевыми листьями с красноватыми прожилками. Это дерево – эндемик флоры тропической Южной Америки и Карибского бассейна. Каждый его колючий красный плод содержит около пятидесяти семян, покрытых красной восковой мякотью. Аннато иногда, особенно в кулинарном контексте, называют ачиоте – это слово заимствовано из индейского языка науатль. Другое название аннато – «помадное дерево» – откровенно напоминает об использовании его в производстве косметики – и действительно, в этой отрасли традиционно применяют пигмент, который производят из оболочек семян аннато.

Ацтеки добавляли аннато к горячему шоколаду, потому что им нравилось, как оно окрашивает рты в красный цвет. Эндрю Долби считает, что «пить какао в ацтекской традиции было все равно что пить кровь» [31]. Индейцы майя, как и обитатели

островов Карибского моря, использовали аннато при нанесении на тела боевой раскраски. Так, французский священник и ботаник Жан Батист Лаба (1663–1738) наблюдал на острове Доминика, как местные женщины расписывали тела своих мужей тем, что они называли *uruni* (это был раствор аннато в масле). Процедура проводилась перед тем, как мужчины отправлялись в военные походы против других деревень. «Эта «косметика» защищает кожу, так что она не трескается, не сгорает на солнце и на ветру, а также помогает от укусов москитов» [32]. А люди племени Tsachila, обитавшего в Эквадоре, использовали аннато еще и для того, чтобы окрашивать волосы в красный цвет.

Шотландский ботаник Джордж Дон (1798–1856) в своей «Общей истории дихламидиозных растений» (*George Don. General History of the Dichleamydeous Plants,* 1831) объяснил, как из семян *Bixa orellana* получают специи:

«Содержимое плодов извлекают и опускают в деревянный чан, куда вливают большое количество кипятка – это необходимо для того, чтобы отделить красную мясистую массу, окружающую семена. Путем помешивания и постукивания массу постепенно отделяют от семян и снимают с них при помощи шпателя или ложки. Когда семена остаются голыми, их извлекают, а жидкость отстаивают. После этого жидкость осторожно сливают, а осадок раскладывают по неглубоким сосудам, которые затем ставят в тень. Когда масса достаточно загустеет, из нее делают шарики или лепешки и оставляют их для просушки в проветриваемом месте, пока они полностью не затвердеют… Хорошего качества арнотта (так в оригинале. – *Авт.*) имеет огненно-красный цвет снаружи и светлый – внутри. Она мягка на ощупь и полностью растворяется в воде» [33].

Джордж Дон считал аннато средством «охлаждающим, унимающим сердечную боль» и «хорошим лекарством от дизентерии и болезней почек». Отвару из семян и листьев аннато также приписывали качества афродизиака.

> **Применение:** *В наши дни аннато используется в промышленных масштабах при производстве цветного попкорна, мороженого, рыбных палочек, «быстрорастворимого» картофельного пюре, чипсов, заварного крема, капустных салатов, колбасы чоризо, сыра (например, так называемого красного лестера) – в общем, всего желто-оранжевого.*

Аннато иногда называют «шафраном бедняков», но шеф-повар Рик Бейлесс считает такое принижение неправильным: «Если это несвежая специя или если ее положили крошечную

щепотку, то да, оранжевый цвет – это все, что вы заметите. Но возьмите чуть бóльшую щепотку свежего ачиоте – и любое блюдо приобретет экзотический землистый аромат, а это для меня столь же интересно, как положить в блюдо хороший мускусный шафран – но, конечно, дешевле» [34]. Обитатели полуострова Юкатан смешивают растертые семена аннато с чесноком, солью, орегано и другими специями (обычно это зира, гвоздика, корица и душистый перец) и получают красный маринад рекадо рохо или пасту ачиоте. Без аннато немыслимо острое блюдо из свинины, которое называется кочинита пибиль.

СМ. ТАКЖЕ: ваниль, шафран.

Асафетида

Ferula assafoetida

В данном случае все дело в названии: *assa* по-персидски значит «смола», *foetida* с латыни переводится как «вонючий». Действительно, эта пряность воняет, будто протухшие яйца, покрытые навозом. Неслучайно во Франции асафетиду называют *merde du Diable*, «дерьмо дьявола». Вывод: с асафетидой нужно быть очень осторожным и хранить ее следует в герметичном контейнере, иначе она пропитает своим характерным «ароматом» все специи в стойке. Что удивительно – некоторые животные, кажется, любят этот запах: асафетиду используют в качестве приманки для волков, рыб, бабочек и т. д.

Асафетида была известна еще римлянам, которые называли ее сирийским или персидским сильфием и ценили ниже, чем знаменитый сильфий из Киренаики, области в Северо-Восточной Африке (см. Сильфий). Многолетнее растение с желтыми цветами высотой от 6 до 12 футов (1,8–3,6 м) состоит в родстве с несколькими видами гигантских фенхелей, произраставших когда-то в густых лесах на территориях современных Афганистана и Ирана; менее высокая ферула росла в Северном Кашмире. По весне растения дают млечный сок; при этом «урожай» можно собирать только с тех экземпляров асафетиды, которым уже исполнилось четыре года.

Считается, что асафетиду обнаружили солдаты армии Александра Македонского, проходившие походом по северо-востоку нынешнего Афганистана. Сначала они думали, что нашли знаменитый сильфий, но быстро поняли свою ошибку. Тем не менее местная асафетида стала популярным заменителем сильфия из Киренаики, особенно после того, как хищническое хозяйствование поставило последний на грань исчезновения. Диоскорид (ок. 40–90) указывает на основные различия между двумя видами сильфия:

> «Сильфий из Киренаики, даже если только надкусить его, сразу пробуждает силы во всем теле и вдобавок имеет очень здоровый аромат, так что он незаметен в дыхании, а если и заметен, то немного; а сильфий мидийский (то есть иранский. – *Авт.*) слабее по силе и имеет худший запах» [35].

Млечный сок получают из толстых стеблей асафетиды и ее мясистых, покрытых ворсинками корней. Свежий сок имеет

жемчужно-белый цвет, который со временем темнеет. Отвратительный запах сока асафетиды, вызванный наличием в нем соединений серы (дисульфидов), при выдерживании исчезает, и пряность приобретает более аппетитные ароматы лука, обжаренного с чесноком. Самые осторожные повара предпочитают использовать пудру асафетиды, полученную из высушенной и измельченной смолы, смешанной с мукой.

До 1970-х годов асафетида была мало известна на Западе, но в Индии, где ее называют хинг, она всегда была распространенной кулинарной приправой.

> **Применение:** *Особенно характерна асафетида для вегетарианской кухни штатов Тамил-Наду, Гуджарат и Керала. При этом асафетида не только придает яркий луково-чесночный вкус местным блюдам из бобов, но и дарит своим потребителям удобный бонус в виде эффекта противодействия метеоризму.*

В Индии асафетида удачно заменяет лук и чеснок; в некоторых индуистских кастах эти овощи не употребляют в пищу, ибо считают нечистыми. Гарсия да Орта (1501–1568), который одно время исполнял обязанности лекаря при португальском губернаторе Гоа, в своей книге «Беседы о лекарственных средствах и снадобьях Индии» (*Colóquios dos simples e drogas da India,* 1563) так писал о популярности этой специи у индийцев:

> «Да ведомо будет вам, в Индии и в каждой ее части употребляется асафетида, причем как в лекарском деле, так и в поварском. Используется она в больших количествах, ибо каждый хинду [индус], который обладает средствами для ее приобретения, обязательно купит асафетиду, чтобы добавить ее к своей трапезе… Эти [люди] приправляют асафетидой овощи, которые едят, посыпают посуду, в которой готовят, и приправляют ею все, что идет в рот» [36].

Для да Орты аромат асафетиды, похоже, так и остался «самым гнусным запахом в мире» [37]. А вот современный путешественник Том Стобарт, оценивая специю, говорит, что асафетида – «это часть той особой магии, которая позволила индийцам решить проблему создания вкусных вегетарианских блюд» [38]. Да, можно попытаться приготовить достойные индийские соленья без асафетиды. Да, у нее ужасный запах. Но, кажется, даже вонь не может убить романтику процесса

приготовления настоящих индийских солений, который ностальгически описала романистка Ниланьяна Рой. Вот ее тетя маринует терен: «Этой клейкой мешанине из горчичного масла, патоки, смеси пяти специй, асафетиды и чили еще предстоит созреть, мягко приняв в себя цвет лимонов и тепло зимнего солнца, и только после этого она станет такой, как нужно» [39].

В Индию асафетиду принесли моголы, когда в XVI веке вторглись в северную часть полуострова Индостан. Как мы знаем из «Уложений Акбара» (Ain-i-Akbari), летописи жизни при дворе императора Великих Моголов, написанной в XVI веке великим визирем правителя, асафетида активно использовалась на императорской кухне. А багдадская поваренная книга 1226 года подтверждает, что при Аббасидах (третий исламский халифат после Мухаммеда) в местной кулинарии использовались все части асафетиды – в частности, особым деликатесом были ее листья.

С медицинской точки зрения асафетида всегда считалась чем-то вроде панацеи: ее использовали и как успокаивающее средство, и как стимулятор. Впрочем, в первой роли асафетиду часто давали в смеси с опиумом, так что какой из компонентов оказывал седативное действие – это еще вопрос. В традиционной индийской медицине асафетиду, как и сильфий, назначали как абортивное средство. В Таиланде асафетида – это активный ингредиент закрепляющего гомеопатического препарата *mahahing*, которым смазывают живот недомогающего.

В западной медицине асафетида в виде настойки активно применялась в Викторианскую эпоху. Так, при лечении Алексиса Сен-Мартина, канадского торговца мехами, у которого в 1822 году образовался постоянный желудочный свищ после того, как в него в упор выстрелили из ружья, американский военный хирург Уильям Бомонт (1785–1853) «прописал вино с разбавленной соляной кислотой и 30–40 каплями настойки из асафетиды по три раза в день; это возымело желаемое действие и весьма заметно улучшило состояние раны» [40].

Растение *Ferula galbaniflua,* принадлежащее к виду, близкому к асафетиде, также выделяет ароматную смолу под названием гальбанум. Последняя используется при приготовлении ладана и в парфюмерии – например, в таких духах, как *Vol de Nuit* («Ночной полет») от Guerlain или в *Chanel № 19*.

СМ. ТАКЖЕ: сильфий.

Ваниль

Vanilla planifolia

Английский поэт Филип Ларкин (1922–1985) когда-то написал стихотворение о том, где и как он НЕ провел свое детство. А у тех, кто провел свое детство в Британии 1960–1970-х годов, слово «ваниль» тесно связано с канареечно-желтыми брикетами мороженого Wall's, зажатыми между хрупкими засахаренными вафлями. Забавно, что именно на 1970-е пришелся пик развития «инженерии» мороженого. Так, в 1976 году итальянская компания Spica изобрела рожок Cornetto, в котором тонкие слои масла и шоколада изолировали от окружающей среды конус из мороженого, так что оно почти не таяло. На фоне такого эффектного решения все другие виды мороженого сразу стали выглядеть весьма примитивными.

Однако элементарный ванильный «кирпичик» так просто не сдавался: за ним была огромная сила – сила ностальгии, возвращавшая нас в те менее безумные 1920-е годы, когда производитель мясных продуктов Томас Уолл наконец реализовал схему, о которой мечтал еще до Первой мировой войны, – использовать свои фабрики и персонал летом, когда спрос на пироги и колбасы падает, для производства мороженого.

Для большинства из нас мороженое «по умолчанию» – это по-прежнему ванильное мороженое; именно вкус ванили – тот базовый лагерь, с которого мы совершаем набеги на более экзотические вкусовые территории. Да, несмотря на собственные уверения в обратном, в еде люди страшно консервативны. Недаром Тим Экотт в своей книге «Ваниль: странствия в поисках ароматной материи» (*Tim Ecott. Vanilla: Travels in Search of the Luscious Substance,* 2004) отмечает, что «британские покупатели мороженого в 90 % случаев выбирают ванильное» [41].

Нельзя сказать, что ванильному мороженому не хватает благородного исторического наследия. Известно, например, что Томас Джефферсон (1743–1826) еще до того, как стать третьим президентом США в 1784–1789 годах, занимал должность посла во Франции. В Париже он впервые попробовал ванильное мороженое и был так поражен его вкусом, что попросил своего повара (а может быть, и дворецкого) Адриена Пети узнать рецепт десерта. Копия рецепта, написанная рукой Джефферсона, теперь хранится в библиотеке Конгресса США. Начинается рецепт так:

> **Рецепт:** *Смешайте желтки с сахаром.*
> *Поставьте кастрюлю со сливками на огонь,*

предварительно положив в нее палочку ванили.

Когда сливки почти закипят, снимите кастрюлю с огня и осторожно влейте ее содержимое в смесь яиц с сахаром.

Хорошо перемешайте.

Иногда утверждают, что мороженое в Америку привез Джефферсон, но это не так: колонисты делали мороженое еще в середине XVIII века. И вполне возможно, что они использовали при этом рецепт малинового мороженого из книги Ханны Гласс (Hannah Glasse, 1708–1770) «Искусство кулинарии просто и без хлопот» (*The Art of Cookery Made Plain and Easy,* 1751). Но Джефферсон, несомненно, популяризировал мороженое, включая его в меню президентских банкетов. Один из участников этих встреч, врач Сэмюэл Митчилл (1764–1831), отмечал, что «мороженое имело форму шариков из замороженного вещества, накрытого листами теплой выпечки, чем демонстрировало любопытный контраст, словно лед только что вынули из печи» [42]. В заказах на продукты, которые Джефферсон отправлял в Париж американскому поверенному в делах Уильяму Шорту (1759–1849), часто содержатся просьбы прислать «палочки [стручки]» ванили, которые отец-основатель США не мог найти дома.

Название ползучего растения с зелеными стеблями, принадлежащего к семейству орхидных, происходит от испанского *vainilla*, уменьшительного от *vaina* – «стручок». Ваниль – коренной обитатель тропических лесов юго-востока Мексики, Центральной Америки и Вест-Индии. Существует более сотни разновидностей этого растения, но почти вся выращиваемая в мире ваниль происходит от *Vanilla planifolia* (иногда называемой *V. fragrans*), которая в природе может достигать высоты 80 футов (24 м). Длинные узкие стручки ванили собирают незрелыми, когда они не имеют ни вкуса, ни аромата. Чтобы стручки получили хоть какую-то кулинарную ценность, их нужно ферментировать: для этого стручки опускают в горячую воду, после чего дают «пропотеть» десять дней (то есть выкладывают их днем на солнце, а на ночь укрывают одеялами) и, наконец, сушат на открытом воздухе.

Организованный таким образом процесс созревания называется «метод Бурбон» в честь французского острова в Индийском океане, на котором он был впервые применен (в 1793 году остров Бурбон был переименован в Реюньон). Полное созревание может занять пять или шесть месяцев, причем стручки за это время теряют четыре пятых своей массы. Следить за

созреванием ванили – это трудная и напряженная работа, которая требует постоянного внимания; производители сравнивают ее с уходом за новорожденным. В конце этого процесса на поверхности стручков появляется мелкокристаллический белый «иней», который состоит из активного кристаллического ванилина (по какой-то причине на стручках ароматной таитянской ванили «иней» никогда не возникает). В 1970-х годах американская компания McCormick, занимающаяся производством специй, создала в Уганде фабрику, на которой предполагалось организовать процесс быстрого искусственного созревания стручков, но предприятие успеха не имело.

Производство ванили в Уганде возродилось только в 1990-е годы; в настоящее время многие мелкие производители предпочитают использовать метод Бурбон, потому что он дает лучшие результаты. В начале XX века признанным центром производства ванили была Мексика, но постепенно пальма первенства перешла к французским заморским территориям – островам Маврикий, Мадагаскар и Реюньон. К 1929 году доля Мадагаскара на мировом рынке ванили превысила 80 %, и это положение сохраняется до сих пор.

Ваниль – специя дорогая, спрос на нее во много раз превышает предложение, поэтому в мире производится немало синтетических ароматизаторов, напоминающих ваниль. «Дешевое английское ванильное мороженое, в котором содержится очень мало ванили и сливок, безусловно, должно быть переименовано», – отмечает Эндрю Долби [43]. С точки зрения химика, ванилин является фенолом и по структуре аналогичен эвгенолу (гвоздичному маслу) и изоэвгенолу (содержится в мускатном орехе). Ванилин можно легко изготовить из каменноугольной смолы, но чаще его делают из так называемого промывного щелока – отходов целлюлозно-бумажного производства.

> «Промывной щелок состоит в основном из лигнина – вещества, которое находится в стенках клеток наземных растений и между этими клетками. Лигнин ответствен за жесткость растений и составляет около 25 % сухого веса древесины. Это не самостоятельное вещество, а смесь полимеров различных фенольных соединений [44]».

Самая интересная особенность синтетического ванилина состоит в том, что это не подделка и не имитация – даже если его сделали в рамках искусственно организованного процесса. Этот продукт с химической точки зрения полностью идентичен ванилину, полученному из ванильных бобов. Но ваниль из бобов

имеет богатый аромат – сладкий, ароматный, мускусный – за счет присутствия в ней многочисленных других соединений. Так по иронии судьбы чистота синтетического ванилина играет против него, придавая веществу резкий запах и горький привкус. Однако есть область деятельности, в которой ванилин из древесины выступает на стороне сил добра; эта область – виноделие: «При выдерживании вина в дубовых бочках молекулы ванилина выщелачиваются из древесины, способствуя изменениям, которые составляют процесс благородного старения напитка» [45].

Первое употребление ванили как приправы зарегистрировано при приготовлении напитка, похожего на жидкий шоколад. Когда конкистадоры в 1520 году высадились в Мексике, один из них, Берналь Диас дель Кастильо (1495–1584), взял на себя обязанности историографа при Эрнане Кортесе (1485–1547). Диас заметил, что правитель Монтесума (1460–1520) пил шоколад, приправленный тем, что ацтеки называли *tlilxochitl.* Это были молотые стручки черной ванили, смешанные с медом. Диас также отметил, что ацтеки употребляли шоколад холодным и взбитым в пену, которая была настолько густой, что «ее приходилось хватать широко открытым ртом».

Первое письменное упоминание о ванильной орхидее *(Vanilla planifolia)* относится к 1552 году – в ватиканском травнике «Книжечка об индейских лекарственных растениях» *(Libellus de medicinalibus indorum herbis)*, известном также как *Badianus Codex* по имени Хуана Бадиано, который перевел книгу на испанский с языка науатль. Авторы травника описывают *tlilxochitl* как «ладанку, которую носят, чтобы защититься от заразы, и надевают на шею, отправляясь в путешествие» [46]. В 1602 году уроженец Эссекса Хью Морган (1530–1613), аптекарь королевы Елизаветы I, догадался, что ваниль может иметь более широкое кулинарное применение. На закате жизни королева якобы так полюбила вкус ванили, что требовала приправлять ею все блюда своего стола (в это трудно поверить, хотя подобные истории рассказывают и о других специях). К 1700 году французы начали использовать ваниль для ароматизации табака.

В настоящее время в мире выращивают четыре основных типа ванили: ваниль Бурбон – на островах в Индийском океане; таитянская ваниль – во Французской Полинезии (она происходит от штамма *B. tahitiensis* и имеет цветочный привкус); ваниль Вест-Индии, все многообразие которой берет свое начало от *V. pompona,* произрастающей в основном в Карибском бассейне; наконец, мексиканская ваниль, происходящая от *V. planifolia* (ее иногда фальсифицируют экстрактом бобов тонка).

Джакомо Казанова (1725–1798) и маркиз де Сад (1740–1814)

принимали ваниль как афродизиак. Казанова однажды даже съел прядь волос любовницы, приправленную «эссенцией амбры, ванилью, дягилем, настойкой из специй алкермес и стираксом». Де Сад любил подавать гостям на ужин шоколадный пудинг, содержавший ваниль и шпанскую мушку. В письмах де Сада кодовое слово «ваниль» обозначало «афродизиаки, определенные для улучшения качества оргазмов» [47], а слово «манилла» было его личным эвфемизмом для обозначения мастурбации. В 1784 году де Сад писал жене из тюрьмы:

> «Я прекрасно знаю, что ваниль приводит к перегреву и что маниллу следует использовать в умеренных количествах. Но чего вы хотите? Когда это единственное, что остается… Один хороший час утром требует пяти манилл с художественными оценками от 6 до 9, хорошие полчаса вечером – это еще три».

* * *

Опыление цветков ванили насекомыми – сложный процесс. Еще в 1836 году бельгийский ботаник Шарль Морран (1807–1858) заметил, что это растение не может плодоносить в отсутствие пчел мелипона, обитающих в Мексике и Центральной Америке. К тому же время опыления ванили оказалось очень коротким, поскольку ее цветы были открыты только двадцать четыре часа. Французы долго пытались создать плантации ванили на островах Маврикий, Мадагаскар и Реюньон, но это им не удавалось до тех пор, пока в 1841 году не был изобретен метод искусственного опыления, а изобрел его двенадцатилетний мальчик, раб с острова Реюньон по имени Эдмон Альбиус (1829–1880). Альбиус бамбуковой палочкой с заостренным концом поднимал ростеллум, то есть клапан, отделяющий мужской пыльник от женской стигмы, и пальцем заталкивал липкую массу пыльцы в стигму.

Вскоре, объясняет Тим Эккот, «на деятельность юного Эдмона возник большой спрос, его даже отправляли в карете на иные плантации, чтобы он демонстрировал искусство «женитьбы орхидей» другим рабам. Революционный метод опыления, названный *le geste d'Edmond*, «жест Эдмона», обогатил тогда очень многих хозяев» [48].

Впрочем, самому Альбиусу это не принесло никакой выгоды. Став свободным человеком в 1848 году, когда Франция отменила в своих колониях рабство, Альбиус вскоре после этого был

обвинен в краже ювелирных украшений. Его приговорили к десяти годам тюрьмы, но потом приговор отменили в знак признания вклада Альбиуса в производство ванили…

Качественная ванильная эссенция столь же полезна и эффективна, как ванильные бобы. При правильном хранении их свойства сохраняются в течение многих лет, так что не стоит волноваться, если какой-то из ванильных продуктов кажется вам слишком дорогим: зато его хватит надолго. Бобы лучше хранить в сахаре – тогда сахар приобретает вкус ванили. Ветераны распродаж школьных кексов знают, что ваниль хороша в меру: злоупотребление ею при выпечке дает печальные результаты (многие из них рассматриваются в «Кулинарной книге кондитерской Hummingbird» (*Hummingbird Bakery Cookbook,* 2009). А вот Найджела Лоусон в своей книге «Кухня» (*Nigella Lawson. Kitchen,* 2010) рекомендует при приготовлении «дьявольского торта» (Devil's Food Cake) смешивать ваниль с неочищенным тростниковым сахаром мусковадо и высококачественным какао. Результат? Замечательный торт, который, безусловно, оценил бы сам Монтесума…

Ваниль является ингредиентом – иногда секретным – множества готовых пищевых продуктов и (ненавижу это словосочетание) освежающих напитков. Многие годы циркулировали слухи о наличии ванили в кока-коле, и уж точно она присутствует в «оригинальном» рецепте, обнаруженном в дневнике ее изобретателя Джона Стита Пембертона (1831–1888). Тим Экотт в своей книге пересказывает широко распространенный среди дилеров и производителей ванили анекдот, согласно которому появление в 1985 году новой версии кока-колы, New Coke, было связано не просто с желанием сделать напиток слаще, чем у конкурента Pepsi, добавив к нему еще больше сахара. На самом деле, утверждает Экотт, компания Coca-Cola хотела ограничить свою зависимость от ванили, чья стоимость и доступность сильно колеблются, и потому заметно сократила количество ванили в рецепте Coke. Звучит разумно, но не объясняет, почему в 2002 году компания решила сделать шаг в противоположном направлении и запустила в производство Coca-Cola Vanilla, которая, несмотря на сбои в раскрутке (выпуск то прекращали, то возобновляли), стала мировым коммерческим хитом. По-прежнему предпочитают натуральную ваниль синтетической производители высококачественного мороженого. А вот добавление к мороженому черных семян ванили как показателя подлинности – это чисто косметическая уловка: на самом деле семена ванили на вкус мороженого совершенно не влияют.

Применение: *Ваниль добавляют в ликеры, например в Galliano, в молочные пудинги, особенно в crème à la vanille, который обожают готовить в кулинарных школах Le Cordon Bleu. Ваниль входит в большинство современных версий старинного напитка эгг-ног. Мне из такого рода десертов больше всего нравятся эгг-ног и шоколадный торт, описанные Клэр Макдональд в ее книге «Торжества» (Claire Macdonald. Celebrations, 1989). Характерно, что автор предлагает класть ваниль в тесто, а не в начинку.*

В парфюмерии ваниль часто определяет основную ноту, то есть аромат, который остается от духов после того, как исчезают все другие – более впечатляющие, но и более летучие.

Гвоздика

Eugenia aromatica

Примерно в 1720 году до н. э. в сирийском городе Терка, недалеко от нынешней границы с Ираком, сгорел дом человека по имени Пузурум. Простое жилище, типичное для того времени, находилось у дороги к храму, посвященному вавилонской богине врачевания Нинкаррак, и состояло из трех комнат, расположенных вокруг внутреннего двора. Этот двор использовался и как основная жилая площадь, и для приготовления пищи.

В период с 1976 по 1986 год группа археологов во главе с Джорджио Буччеллати, почетным профессором Отделения языков и культур Ближнего Востока Университета Калифорнии в Лос-Анджелесе, проводила на обугленных руинах этого дома раскопки и обнаружила собрание глиняных табличек. После стольких лет пребывания в земле они должны были рассыпаться в прах, но не рассыпались: обожженные в огне сильнейшего пожара, таблички прекрасно сохранились вместе с надписями, которые остались весьма разборчивыми.

Клинописные автографы, оставленные человеком по имени Пузурум, показали, что, говоря современным языком, он был достаточно успешным риелтором. Наверное, в самом факте обнаружения табличек не было бы ничего удивительного, но в свете того, что́ группа археологов обнаружила рядом с табличками, находка имела далеко идущие последствия. Потому что среди прочего команда археологов нашла небольшой керамический горшок, в котором лежала горсть гвоздики.

Буччеллати был озадачен и удивлен. Почему? Дело в том, что в 1720 году до н. э. единственное место в мире, где росло гвоздичное дерево *Eugenia aromatica,* находилось на вулканических Молуккских островах (теперь это индонезийская провинция Малуку), расположенных на расстоянии более шести тысяч миль от Сирии.

То, что островитяне веками собирали сухие неоткрытые бутоны вечнозеленого дерева семейства миртовых и продавали их арабским, малайским и китайским купцам, было хорошо известно. Что не было известно до раскопок в Терке, так это то, насколько широко распространилась по миру эта специя. «До наших раскопок, – писал Буччеллати, – не было никаких доказательств использования этой специи на Западе вплоть до времен Древнего Рима. То, что представитель среднего класса, каковым являлось частное лицо по имени Пузурум, не только

владел этой специей, но и использовал ее для приготовления пищи или в лечебных целях, указывает на высокую степень транскультурной абсорбции» [49].

Как правильно говорит Буччеллати, римляне знали, что представляют собой эти бутоны, и часто их использовали. Плиний (22–79) в своей «Естественной истории» *(Naturalis historia)* упоминает, что «есть еще в Индии зерно, похожее на зерно перца, более крупное и более хрупкое, которое называется кариофиллон; передают, что он рождается на индийском лотосе; привозят его из-за аромата». Но в записи Плиния не случайно встречается слово «передают» – она основана на слухах. Скорее всего, автор никогда не пробовал гвоздику и уж точно никогда в глаза не видел гвоздичное дерево – до 1500 года его вообще не видел ни один европеец. (Марко Поло утверждал, что видел гвоздичные деревья на юго-западе Китая, но он ошибался.)

Арабский автор XII века Ибрагим ибн Васиф-шах (I?–870) также слышал, что гвоздика растет на острове «недалеко от Индии», где, как он утверждал, есть даже Долина гвоздик, но «ни один купец, ни один мореход никогда не бывали в этой долине и никогда воочию не зрели дерево, которое производит гвоздики: говорят, что его плоды продают джинны» [50].

Бутончики гвозди́ки похожи на гво́здики, и это сходство обусловило название специи не только в английском, но и в других языках: так, по-французски «гвоздь» называется *clou*, а «гвоздика» – *clou de girofle*. Молодые деревья гвоздики имеют коническую форму, но со временем становятся цилиндрическими. Для них характерны глянцевые зеленые листья и гроздья (полузонтики) пурпурно-красных цветов; плодоносят деревья гвоздики до 150 лет.

Как и в случае с мускатным орехом, трудно оценить одномоментную ценность гвоздики на больших масштабах времени. Элизабет Дэвид отмечает, что с 1970-х годов специя сильно потеряла в своей популярности, но по-прежнему высоко ценится многими: «Даже небольшое количество гвоздики расходуется очень долго – по крайней мере, при моих вкусах. Я не покупаю целые гвоздики – они красивы, но, как мне кажется, портят вкус яблочного пирога, который является основной точкой приложения гвоздики на английской кухне» [51]. Автор признает, что гвоздика «необходима для рождественских пудингов, мясного фарша и горячих пасхальных булочек с крестом наверху». Но и только. В коротких маленьких бутончиках для Дэвид нет ничего такого, о чем можно было бы написать домой и ради чего стоит тащиться на другой конец света.

И все же именно гвоздика – больше, чем любая другая

специя, – привела в движение эпоху великих географических открытий, именно из-за нее люди совершали едва ли не самые невероятные и неожиданные по результатам морские путешествия. И нет среди всех этих походов более невероятного и невообразимого, чем кругосветное плавание экспедиции Магеллана.

* * *

Чтобы понять, как португальцы стали главными действующими лицами в драме уничтожения монополии Венеции на торговлю пряностями в Европе, нужно сначала узнать больше о деятельности Васко да Гамы (1460/1469–1524).

Началось все с того, что король Португалии Мануэл I (1469–1521) приказал Васко да Гаме найти морской путь в Индию. 8 июля 1497 года тот во главе эскадры из четырех кораблей вышел из Лиссабона. Обогнув мыс Доброй Надежды и миновав Мозамбик и Малинди, корабли 24 апреля 1498 года в Аравийском море взяли курс на северо-восток. Благодаря муссонным ветрам участники экспедиции уже 20 мая вошли в порт Каликут (Калькутта), расположенный на западном побережье Индии, оглашая окрестности криками ликования: «Christos e espiciarias!» – «Ради Христа и пряностей!»

Радушный прием, который оказали Васко да Гаме местные власти, заставил участников экспедиции вздохнуть с облегчением. В судовом журнале одного из кораблей появилась запись, содержащая текст письма, якобы отправленного заморином (правителем) Каликута королю Мануэлу I. В послании, написанном стальным пером на пальмовом листе, говорилось: «Васко да Гама, твой придворный, прибыл в мою страну, чему я очень рад. Земля моя богата гвоздикой, имбирем, корицей, перцем и драгоценными камнями. В обмен я хочу получить от тебя золото, серебро, кораллы и красную ткань».

Душераздирающая наивность! Заморин не догадывался, что груз, который да Гама в конце концов довезет до Португалии, шестьдесят раз окупит стоимость экспедиции!

Но король Мануэл I хотел сделать специи для себя еще дешевле, и в 1512 году португальские войска захватили склады в городе Малакке на юге одноименного полуострова. Джек Тёрнер удачно назвал его «клапаном, через который на Запад поступали все восточные специи» [52].

Однако когда Фернан Магеллан (1480–1521) – дворянин, который в юности был пажом при дворе короля Португалии, –

предложил не огибать Африку и проложить морской путь на Острова пряностей с Запада, он получил отказ. Более того, на аудиенции у Мануэла I, во время которой он просил монарха увеличить ему пенсию, король отдернул руку, когда Магеллан попытался ее поцеловать. Большее оскорбление было трудно придумать.

Уязвленный Магеллан предложил свои услуги Испании. Он прибыл в Севилью, где 20 октября 1517 года король Карл I (1500–1558) дал ему аудиенцию. Аргументы, с помощью которых Магеллан намеревался добиться благосклонности восемнадцатилетнего монарха, сводились к тому, что Молуккские острова, объявленные законным владением Португалии, в действительности должны были принадлежать Испании. Дело в том, что своей буллой «Inter caetera» папа Александр VI (1431–1503) даровал Португалии все нехристианские земли к востоку от воображаемой линии, проходящей с севера на юг примерно в 300 милях к западу от островов Зеленого мыса (Кабо-Верде). Испания, с другой стороны, получила все земли к западу от этой линии. (Шарообразность Земли в Ватикане проигнорировали.)

Итак, Магеллан и его соратник, навигатор и астролог Родриго Фалейру (Руй Фалейру) были приняты Карлосом I, чьи дед Фердинанд Арагонский (1452–1516) и бабка Изабелла Кастильская (1451–1506) финансировали экспедицию Колумба. Магеллан зачитал собравшимся письма, полученные от своего старого друга и соратника Франсишку Серрана, который в это время пребывал на острове Тернате, куда прибыл в 1512 году на угнанной джонке. Возвращаться Серран не собирался: он стал советником султана острова и женился на местной женщине. «Я нашел новый мир, – писал он Магеллану, – и этот мир богаче, обширнее и красивее, чем мир Васко да Гамы»…

После этого Магеллан развернул перед королем принесенные географические карты. Большинство карт того времени представляли собой бессмысленные каракули. Но карты Магеллана были высококлассными документами, разработанными португальским картографом Жорже Рейнелом, чей отец Педру (1462–1542) первым нанес шкалу широт на основной меридиан. Впрочем, даже эти лучшие из доступных тогда карт по-прежнему недооценивали ширину Тихого океана и длину окружности Земли. Поэтому общий вывод Магеллана и всех собравшихся – о том, что Острова пряностей лежат к западу от побережья Мексики менее чем в неделе хода, – оказался, как показало будущее, совершенно неверным.

Итак, испанская корона согласилась финансировать экспедицию Магеллана. Пять кораблей с запасами провизии на

два года, укомплектованные командой из 234 человек, вышли из порта Санлукар-де-Баррамеда 20 сентября 1519 года. Отправляясь в экспедицию, Магеллан совершенно твердо осознавал только две вещи: 1) он ни при каких обстоятельствах не должен приближаться к владениям Португалии и 2) он не имеет ни малейшего представления о том, куда нужно идти.

Двигаясь на юго-запад, экспедиция Магеллана пересекла Атлантический океан и долго шла вдоль побережья Южной Америки. Но ожидаемый переход из Атлантики в Тихий океан все не появлялся. Наконец почти случайно эскадра вошла в узкий извилистый пролив протяженностью 350 миль, который позднее будет назван в честь Магеллана, и тридцать восемь дней спустя, 1 ноября 1520 года, вышла из него в открытые воды. Они были так спокойны, что Магеллан назвал их Тихим океаном. Но здесь мореходов ждало следующее испытание: три месяца и двадцать дней плавания без возможности пополнить запасы пресной воды и провианта. Молодой участник экспедиции итальянец Антонио Пигафетта (1491–1534), ставший впоследствии биографом Магеллана, описал этот отрезок путешествия в следующих словах:

> «Мы питались сухарями, но то уже были не сухари, а сухарная пыль, смешанная с червями, которые сожрали собственно сухари. Пыль сильно воняла крысиной мочой. Мы пили желтую воду, которая тоже была прогнившей и затхлой. Мы дошли уже до того, что, чтобы не умереть, ели куски воловьей кожи, покрывающей грот-рей, чтобы ванты не перетирались. Мы также питались древесными опилками. Пойманных крыс продавали по полдуката за штуку…» [53]
>
> Прошло еще два года и три месяца, прежде чем остатки эскадры Магеллана, суда «Тринидад» и «Виктория», добрались до Молуккских островов. Что касается других кораблей флотилии, то один из них потерпел крушение, другой затонул, а третий был захвачен в Патагонии матросами, поднявшими мятеж, и вернулся в Испанию.
>
> За восемь месяцев до этого Магеллан был убит в сражении с туземцами на острове Мактан, расположенном рядом с островом Себу, куда корабли зашли, чтобы восстановить силы экипажей и пополнить запасы продовольствия. Ирония судьбы: преодолев все превратности путешествия (Магеллан даже цингой не заболел, ибо ел припасенную айву), оказавшись почти у

заветной цели, мореход был убит бамбуковыми копьями. Пигафетта едва сдерживает слезы: «Так они погубили наше зерцало, наш свет, нашу отраду и нашего истинного вождя. Когда они ранили его, он все время оборачивался, чтобы посмотреть, успели ли мы все погрузиться на лодки» [54].

Вскоре после того, как атаковавшие экспедицию туземцы вернулись на Себу, султан острова, который прежде демонстрировал к европейцам дружественные чувства, выступил против них, что вынудило экспедицию несколько месяцев дрейфовать по всему Китайскому морю, расположенному к северу от Индонезии. Молуккские острова мореходы нашли почти случайно после того, как обманным путем заманили на корабль и задержали лоцмана, который утверждал, что гостил в доме Франсишку Серрана на острове Тернате.

> «Находившийся среди нас лоцман сказал, что это и есть Молуккские острова. Услыхав эту весть, мы возблагодарили Бога и в знак радости дали залп из всего нашего оружия. Наша радость не должна казаться необыкновенной – ведь мы провели 27 месяцев без двух дней в поисках Молуккского архипелага, блуждая ради этого взад-вперед среди бесчисленного сонма островов» [55].

«Тринидад» и «Виктория» провели на островах шесть недель. Магеллан в свое время запретил экипажу приводить женщин на корабли, но теперь матросы в полной мере пользовались отсутствием старого тирана. Они даже выменивали гвоздику на товары с разграбленных по пути кораблей. В конце концов на «Тринидаде» произошел взрыв. Корабль пришлось накренить, выгрузить, выровнять, отремонтировать и загрузить его снова. Этот процесс длился долго – три месяца, за которые человек, вступивший в должность генерального капитана после смерти Магеллана, успел умереть…

А всегда дисциплинированный Пигафетта использовал это время для того, чтобы понять, как и где растет гвоздика:

> «Гвоздичное дерево высокое, толщиной с человеческое тело, а толще или тоньше оного – сие зависит от его возраста. У середины ствола ветки широко раскинуты, а на верхушке принимают форму пирамиды. Листья похожи на лавровые, а кора – оливкового цвета. Гвоздика растет на концах веточек

пучками по 10 или 20 штук… Побеги гвоздики белые, созревая, они становятся красными, а высыхая – темными. Свежие листья, кора и древесина издают такой же крепкий запах, как и плоды гвоздики» [56].

Из пяти кораблей флотилии Магеллана, вышедшей из Испании, завершила кругосветное плавание только «Виктория». Кораблю «Тринидад», доверху нагруженному 50 тоннами гвоздики, пришлось вернуться к острову Тидоре, где его захватили и разграбили португальцы. Да, лишь одна «Виктория» добралась до Испании с чудом выжившим 21 членом экипажа и грузом пряностей, в основном гвоздики, который стоил в десять тысяч раз больше его первоначальной цены.

Итак, в течение следующих двух столетий торговлю пряностями контролировали португальцы, а затем голландцы. В своем отчаянном желании остаться «царем горы» они не останавливались перед любыми мерами, какими бы резкими или жестокими они ни были. Так, голландцы, у которых было «больше кораблей, больше солдат, лучшие пушки и гораздо более жесткая политика колонизации» [57], не видели ничего особенного в том, чтобы уничтожить весь урожай гвоздики в Европе и тем самым создать искусственный дефицит и взвинтить цены. Как отмечает Джек Тёрнер, VOC (Голландская Ост-Индская компания) не церемонилась с мятежными туземцами: «В 1750 году голландский губернатор, несмотря на то что он был прикован к постели, настоял на том, чтобы ему дали возможность лично выбить зубы, разбить нёбо, вырезать язык и перерезать горло вождю восстания, вспыхнувшего на острове Тернате» [58].

В конце концов монополию голландцев разрушил не кто иной, как ботаник Пьер Пуавр (1719–1786), который в 1770 году контрабандой вывез на Маврикий побеги самого старого гвоздичного дерева на Тернате, и они отлично прижились на новом месте. (Говорят, что именно Пуавру посвящены известный детский стишок и скороговорка «Peter Piper picked a peck of pickled pepper».) В 1799 году VOC обанкротилась. В настоящее время крупнейшим производителем гвоздики в мире является Занзибар.

В Китае еще во время династии Хань (206 до н. э. – 220 н. э.) сановники императорского двора употребляли гвоздику для освежения дыхания. До сих пор в зубных пастах и средствах для полосканий используется эвгенол – это химическое соединение содержится во многих частях гвоздичного дерева, а не только в почках. Гвоздичное масло служит многим поколениям людей средством борьбы с зубной болью, используется в качестве

местного обезболивающего, а также для лечения язвочек и воспалений.

Сочетание жареного мяса с гвоздикой часто встречается в рецептах XVI–XVII веков. Так, Джервейс Маркхэм (1568–1637) приводит рецепт жареной оленины с гвоздикой в своем руководстве для домохозяек «Образцовая кухня» (*Gervase Markham. The Well-Kept Kitchen,* 1615), где советует втыкать в оленью ногу бутоны гвоздики, «как в ветчину». Встречается гвоздика также в рецепте Эндрю Боорда (ок. 1490–1549) «Летний суп с фрикадельками» (1542) и в смеси специй, с которыми Хана Оулли (1622 – ок. 1675) рекомендует готовить мясо «Бартелмас» (Barthelmas Beef). Гвоздика упоминается в каждом втором рецепте книги Элизы Смит «Полное руководство для домашней хозяйки» (*Eliza Smith. The Compleat Housewife,* 1758), а для приготовления напитка «белый мед» (white mead) требуется 20 бутончиков гвоздики.

Использование гвоздики в XIV–XV веках было прерогативой прежде всего королевских или дворянских семей. Приведем рецепт рыбы с пряностями из книги «Мето́да кулинарная» (*Forme of Cury,* 1390):

«Возьми окуней или линей, нарежь их на мелкие куски; обжарь их в масле олив, добавь винный уксус, третью часть сахара и мелко нарезанный лук. Брось туда гвоздику, мацис (мускатный цвет), перец кубеба и подавай к столу».

На пиру по случаю коронации Генриха IV 13 октября 1399 года подавался холодный цыпленок с пряностями. Для банкета по случаю коронации королевы Елизаветы II в 1953 году Розмари Хьюм изобрела блюдо «Коронационный цыпленок». Между этими двумя блюдами не было ничего общего. Ничего, кроме гвоздики, которая в обоих случаях выступала в качестве основной специи. Ниже приведен рецепт «Дичи по-сарацински» (1381), то есть мясного рулета с миндалем, который хорошо показывает влияние арабской кухни на кулинарию средневековой Англии (хотя правомерность использования вина в данном случае представляется несколько сомнительной):

> **Рецепт:** *«Возьми парное мясо (мякоть), нарежь его на куски, добавь хлеба и обжарь все на свежем жире. Вынь мясо, обсуши его и положи в горшок с вином, сахаром и толченой гвоздикой. Вари до тех пор, пока мясо не выпьет вино. Возьми миндальное молоко, перец кубеба и гвоздику, прокипяти их вместе, положи мясо и все перемешай».*

На английской кухне гвоздика вышла из моды в XVIII веке (исключение – пудинги). Но в мире ее популярность сохраняется.

Применение: *Гвоздика входит в китайскую смесь из пяти специй, в восточноевропейские маринады; она широко используется в африканских и ближневосточных кухнях в качестве ингредиента смеси бахарат и «напрямую» в таких традиционных блюдах, как нога теленка с нутом (kawareh bi hummus).*

Доминирование гвоздики (а также мускатного ореха и корицы) в христианских и мусульманских кулинарных традициях индийской территории штата Керала отражает исторические торговые контакты Кералы с португальцами и голландцами. Сейчас кажется, что в штатах Керала и Тамилнад гвоздика росла всегда, но на самом деле в Индию эти деревья попали только в начале 1800-х годов, когда их завезла туда Британская Ост-Индская компания.

Как ни странно, основная часть гвоздики в мире сейчас используются не в кулинарии и не в медицине: она идет на индонезийские сигареты кретек, как минимум на треть заполненные лепестками гвоздики. Большая часть этих сигарет производится в районе Кудус (Центральная Ява). В 2004 году индонезийцы выкуривали 36 000 тонн гвоздики в день!

Целые бутончики гвоздики могут храниться довольно долго, молотая гвоздика быстро теряет свои качества. При изготовлении собственной гвоздичной пудры лучше перемалывать не все «гво́здики», а только верхушки бутонов гвозди́ки.

СМ. ТАКЖЕ: душистый перец, корица, мускатный орех.

Голубой пажитник

Trigonella caerulea

> В книге «Грузинское застолье» Дарра Голдстейн (*Darra Goldstein. The Georgian Feast,* 1999) излагает великолепный миф о сотворении Грузии. Когда Он творил мир, Он сделал перерыв на ужин, но настолько увлекся яствами, что споткнулся о пики Кавказского хребта и просыпал понемногу от всех своих блюд на лежащую внизу землю. «Так на Грузию прямо с небесного стола снизошли благословление и изобилие» [59].

Лучшие травы и специи Грузии растут в Сванетии, на высокогорном северо-западе страны, в неповторимом, волшебном крае, усеянном деревеньками, существующими со средневековых времен, и каменными башнями, построенными для их защиты. Одной из таких специй является уцхо-сунели. Слово «сунели» переводится как «аромат», «уцхо» – как «странный, чужой, иноземный, пришедший издалека»: вероятно, пряность пришла в Грузию из Индии. В повседневной жизни это растение носит название пажитник голубой *(Trigonella caerulea)* – он мягче, чем обычный пажитник (он же пажитник сенной, он же пажитник греческий, *Trigonella foenum graecum*). «В мировом масштабе» слегка пахнущий сеном голубой пажитник имеет три основные области применения: в Грузии он входит в смесь специй хмели-сунели; в Швейцарии – в сыр шабцигер; наконец, он присутствует в некоторых видах тирольского ржаного хлеба, таких как шюттельброт.

Как и у индийской смеси гарам масала (см. Указатель пряных смесей, с. 312), у хмели-сунели нет унифицированного рецепта. Как правило, в смесь входят голубой пажитник (молотые семена и стручки), семена кориандра, чеснок, сушеные цветы календулы (в этих местах ее называют имеретинским шафраном), чили и перец, однако пропорции отдельных компонентов меняются в зависимости от того, какое блюдо готовится. Так, рецепт Полы Вулферт, приведенный в ее книге «Кулинария Восточного Средиземноморья» (*Paula Wolfert. The Cooking of the Eastern Mediterranean,* 1994), включает в себя еще гвоздику, сушеную мяту и базилик.

Применение: *Смесью хмели-сунели можно натирать*

мясо, можно добавлять ее в рагу.

Голдстейн упоминает некоторые конкретные сферы применения этой смеси. Во-первых, она используется в пряных фрикадельках абхазура, которые подаются со сливовым соусом ткемали. Это блюдо делается в Абхазии, на побережье Черного моря, и представляет собой кусочки фарша, завернутые в нутряное сало – кружевную мембрану, окружающую внутренние органы животного. Подобным же образом на Кипре делают колбаски шефталия. Кроме того, хмели-сунели – неотъемлемый компонент капусты с грецкими орехами комбостос рулети нигвзит и салата с баклажанами бадриджани мцванилит.

Применение: *Шабцигер – твердый, сильно пряный сыр зеленого цвета (в США его называют Sap Sago), производится исключительно в швейцарском немецкоязычном кантоне Гларус. Этот сыр был изобретен в VIII веке монахами: они делали его с голубым пажитником, выращенным в монастырском саду.*

На сходе, состоявшемся под открытым небом 24 апреля 1463 года, местные жители приняли закон, обязывавший производителя ставить на шабцигере печать с местом происхождения, что делает этот сыр одним из первых фирменных продуктов. Предварительно сформованный в конусы шабцигер обычно едят натертым (например, посыпают им пасту) или в смеси с маслом, когда он образует острый спред. Если подходить строго формально, то голубой пажитник не должен освещаться в данной книге, поскольку у него используются высушенные и размолотые стебли и листья, а не семена или стручки. То есть формально пажитник – это пряная трава, а не специя, но он слишком интересен, чтобы его проигнорировать, потому я включил описание пажитника в книгу.

Семена голубого пажитника используются в китайской медицине для облегчения боли при опухании тестикул [60].

СМ. ТАКЖЕ: сенной пажитник.

Горчица

Brassica nigra, Brassica alba и др.

Английское слово *mustard* – «горчица» – отражает метод приготовления этой специи. Оно происходит от латинского *mustum* или *must*, что значит «виноградный сок». Римляне смешивали этот сок с медом и измельченными семенами растения, которое они назвали *sinapi*, чтобы получить *mustum ardens*, то есть «жгучий виноградный сок». В 334 году до н. э. персидский царь Дарий III послал Александру Македонскому мешок семян кунжута как символ его неисчислимой армии. В ответ Александр отправил персам мешок семян горчицы: его войска не только превышали армию Дария численно, но и обладали необоримой разрушительной мощью.

Свойства горчицы как приправы хорошо описал Джон Джерард (ок. 1545–1612): «Семена горчицы, перетертые с уксусом, являются прекрасным соусом, который хорошо подходит к любым главным блюдам, как рыбным, так и мясным, потому что он поистине помогает пищеварению, согревает желудок и возбуждает аппетит» [61]. Но о какой горчице идет здесь речь? Есть три ее основные разновидности: белая, она же горчица английская *(Brassica albus),* коричневая, она же горчица русская *(Brassica juncea),* и черная, она же горчица французская *(Brassica nigra)*. Все они принадлежат к семейству крестоцветных, которое называется так за форму цветов. Семена разных видов горчицы слегка различаются по размеру, но они всегда маленькие, 1–2 мм в диаметре. И вот из таких крохотных семян могут вымахивать высокие, до восьми футов (до 2,5 м), растения, как в случае с *Brassica nigra*! Именно она, наверное, играет главную роль в евангельской притче о горчичном зерне. Впрочем, некоторые ботаники, изучавшие Библию, считают, что горчица, о которой говорил Иисус, вообще не относилась к *Brassica*, а была сальвадорой персидской *(Salvadora persica)*, кустарником с кривым стволом, который в просторечии называют «дерево-зубная щетка»:

«Иную притчу предложил Он им, говоря: Царство Небесное подобно зерну горчичному, которое человек взял и посеял на поле своем, которое хотя меньше всех семян, но, когда вырастет, бывает больше всех злаков и становится деревом, так что прилетают птицы небесные и укрываются в ветвях его» (Мф. 13:31–32).

Семена белой горчицы на самом деле имеют не белый, а песочный цвет и по размеру немного крупнее, чем семена других сортов. Перед тем как семена пойдут в дело, с них нужно удалить

бледную шелуху. Родина *Brassica albus* – Средиземноморье, но теперь она растет по всей Европе и Америке. Ярко-желтые цветки растения со временем «трансформируются» в стручки с семенами, растущие горизонтально; каждый из этих стручков содержит примерно шесть семян. Вкус *Brassica albus* – мягкий, с определенной начальной сладостью и вообще не очень «горчичный». По этой причине семена горчицы белой, как правило, используются в Европе в маринадах, а в Новом Свете именно они образуют базу классической американской горчицы. В такую горчицу добавляют сахар и куркуму, которая в основном и определяет ее «радиоактивный» ярко-желтый цвет. Одной из близких «родственниц» белой горчицы является *Brassica cernua,* то есть китайская капуста, но, насколько я знаю, значение последней как специи весьма ограничено.

Сейчас *Brassica juncea* затмила по популярности черную горчицу. Причина – в разной трудоемкости сбора урожая этих двух культур. *Brassica nigra* вырастает очень высокой, а ее созревшие семена легко опадают. Это делает сложной машинную уборку урожая, так что теперь черную горчицу возделывают только там, где нормой является уборка вручную, с помощью серпов. Вертикально расположенные стручки горчицы, близкие к центральному стеблю растения, обычно содержат двенадцать семян. В некоторых регионах Индии, в частности в Бенгалии и Гоа, семена обжаривают всухую, пока они не приобретают сероватый оттенок, а затем используют в качестве гарнира: обжарка снижает остроту и придает им ореховый, дымный вкус. Такие семена также входят в состав бенгальской смеси специй панч пхорон и южноиндийского порошка самбар (см. Указатель пряных смесей, с. 313, 321).

Brassica juncea выращивают по всей территории ее родины – Индии. Стручки с семенами у этого вида горчицы больше, чем у *Brassica albus* и *Brassica nigra*. Существует также европейская разновидность растения, известная как римская коричневая *(Romanian Brown)*. Семена *Brassica juncea* входят в некоторые региональные варианты смеси специй гарам масала и топленого масла гхи – например, багхар и тадка. Как и семена *Brassica nigra*, семена этой горчицы нередко обжаривают в горячем масле, пока они не лопаются или не обесцвечиваются, а затем кладут в овощные блюда или дхал. Масло, извлеченное из таких семян, называется сарисар тел *(sarisar tel)* и используется в кухне Кашмира, Гоа и Бенгалии, но за пределами Индии в продуктах питания не применяется, поскольку содержит вредную для сердца эруковую кислоту.

Семена горчицы почти не имеют запаха, а их острый вкус

проявляется только в том случае, когда их измельчают и смешивают с водой. Эта процедура активизирует аллилизотиоцианат – вещество, ответственное за вкус горчицы (а также редьки, хрена и васаби). В своем активном состоянии такое соединение было бы вредно для растения, поэтому оно хранится в нем в латентном виде, а именно в виде двух веществ – синигрина и мирозина, которые начинают реагировать друг с другом при контакте с водой.

«Горчичный газ», который применяли в окопах Первой мировой войны с известными ужасными результатами, несмотря на горчичный запах, по своему химическому составу отличается от горчицы. С другой стороны, некоторые вещества, содержащиеся в горчице, обладают фунгицидной активностью, то есть способностью уничтожать вредителей и возбудителей болезней растений путем отравления их ядовитыми парами или газами. Что же касается горчичного масла, то, как отмечает Джон Кингсбери в своей книге «Смертельный урожай» (*John Kingsbury. Deadly Harvest,* 1967), «оно вызывает лишь легкое раздражение – за исключением случаев высокой концентрации; в таких условиях масло может достаточно серьезно повредить тонкие мембраны пищеварительной системы» [62].

Английский горчичный порошок мелкий и желтый. Чтобы он полностью развил свой вкус и стал съедобным, его нужно залить холодной водой и дать постоять десять минут; однако уже через час он теряет всю свою силу. Иными словами, горчицу нужно всегда делать свежую и никогда не смешивать порошок с кипятком или уксусом, так как это останавливает нужную химическую реакцию. Готовую горчицу можно смешивать с уксусом, но только после того, как эфирные масла успели развить свой вкус: кислота «фиксирует» остроту. Кстати, из приведенного выше замечания Джерарда неясно, добавлял ли он воду до перемешивания измельченных семян с уксусом или после этого.

Считается, что горчицу завезли в Англию в XII веке. Тогда же выработалась привычка измельчать семена на столе с помощью ступки и пестика и посыпать ими еду, как черным перцем. В 1480-х годах монахи, обитавшие на островах Фарн, начали использовать для измельчения семян горчицы ручные каменные мельницы. К XVII столетию окончательно разошлись методы изготовления и применения горчицы в Англии и во Франции. Вот как объясняет особенности английского подхода Роберт Мэй в своей книге «Совершенный повар» (*Robert May. The Accomplishd Cook,* 1660):

«Возьми хорошие семена, перебери их, промой в

> холодной воде, слей воду, насухо промокни семена очень чистой тканью. После этого разотри их в ступке с крепким винным уксусом, протри через сито и держи рядом, покрыв крышкой. Или разотри их в ручной мельнице для горчицы либо в миске с помощью пушечного ядра» [63].

При приготовлении горчицы по-французски семена на ночь замачивали в уксусе, а потом растирали в ступе, добавляя к массе еще немного уксуса, а также мед и корицу. Готовую горчицу хранили «закрытой в маленьких бочонках для устриц».

Дижонская горчица делается из обмолоченных семян *Brassica juncea* (ранее *Brassica nigra*). Их растирают и смешивают с вином или верджусом (кислым соком незрелого винограда), солью и специями, в результате чего получается кислая светлая паста, которая великолепно подходит к жареному мясу и придает новый вкус таким классическим французским соусам, как ремулад, контролируемый по месту происхождения, наименование которого существует с 1937 года. Как отмечает Том Стобарт,

> **Применение:** *«дижонская горчица имеет исключительно чистый вкус. Эта разновидность французской горчицы подходит к стейку, а также к любому другому блюду, вкус которого не нужно маскировать» [64]. Бордоскую горчицу производят из необмолоченных семян Brassica nigra и Brassica juncea, смешивая их с уксусом и сахаром, а также эстрагоном и другими травами и специями. Она темнее и острее дижонской. Такую горчицу, в частности, принято намазывать на крутоны (гренки), подаваемые к карбонаду из говядины.*

Существует огромное число категорий и подкатегорий этого продукта, например горчица из Мо, в которую входит смесь из раздавленных и размолотых семян *Brassica nigra*, что создает уникальную «хрустящую» текстуру. Придуманы и более экзотические варианты, например violette из региона Лимузен – горчица фиолетового цвета с ароматом гвоздики, которую делают из уваренного виноградного сока и целых семян *Brassica nigra*. Стобарт упоминает горчицу florida, которую делают в Шампани с шампанским. «Я бы назвал ее дамской горчицей», – отмечает он [65]. Впрочем, я не смог найти никаких доказательств того, что она все еще производится.

Известные немецкие горчицы, «заточенные» в основном под сосиски и колбаски, включают в себя «львиную горчицу» –

Löwensenf, изготавливаемую только из семян черной горчицы, и Weisswurstsenf – палевую крупнозернистую мягкую горчицу, которая подается к белым жареным сосискам из телятины, например к братвурстам.

В Англии некоторое время центром производства горчицы был городок Тьюксбери. Это обстоятельство нашло свое отражение даже в произведениях классиков: см., например, комментарий Фальстафа об остроумии Пойнса во втором действии шекспировского «Генриха IV»: «Ум у него тяжелый, как густая тьюксберийская горчица». Джон Ивлин (1620–1706) рекомендует «лучшую горчицу из Тьюксбери», а ботаник Уильям Коулз (1626–1662) еще в 1657 году поведал читателям, что «в Глостершире, в окрестностях Тьюксбери, размалывают семена горчицы и делают из них шарики, которые привозят в Лондон и другие отдаленные места и предлагают как лучшее, что в состоянии даровать нам этот мир».

Действительно, шарики, в которых грубо растертые семена горчицы были соединены с медом, уксусом и другими специями, сотни лет обеспечивали обычный механизм доставки горчицы к столу англичан. Но качество этих шариков было… переменным. Сэр Хью Плат (1552–1608) в своей книге «В усладу дамам» (*Hugh Plat. Delightes for Ladies,* 1600) жалуется: «Горчица, которую мы покупаем у Чандлеров, нередко делается из скверного, грязного уксуса. Наши желудки, вероятно, погнушались бы этой мерзостью, если бы мы видели этот уксус до того, как его смешали с семенами» [66].

Изобретение мелкоизмельченного горчичного порошка обычно приписывают некоей миссис Клементс из Дарема. Она в начале XVIII века переезжала из города в город на навьюченной лошади, продавая этот свой товар. Кстати, в процессе торговли дама стала весьма состоятельной, а по-настоящему разбогатела, когда добралась до далекого Лондона и сумела обеспечить своему бизнесу покровительство короля Георга I (1660–1727).

Для приготовления классического английского горчичного порошка Colman’s Mustard, который стал в Британии синонимом слова «горчица», используют в основном семена черной горчицы, которые очень мелко измельчают и просеивают. Для улучшения текстуры в смесь кладут также немного белой горчицы и пшеничную муку. Рецептурный состав и технологию получения этого порошка, включая просеивание измельченных семян через сито из тончайшего шелка, разработал мельник Джереми Колман (1777–1851). Позднее он основал компанию по производству горчицы, которая базировалась на мельнице Сток-Холи-Кросс, стоявшей на реке Тас в четырех милях к югу от Норвича.

Восточная Англия и поныне остается главной «горчицепроизводящей» областью в стране, но плохая погода сильно повлияла на урожаи последних лет: так, в 2006–2007 годах они оказались среди худших за все время производства. В результате многие фермеры стали переходить на более надежные культуры, например на пшеницу и рапс. Однако, несмотря на это, сильный кооператив из 14 фермеров Восточной Англии собирает достаточно горчицы не только для того, чтобы обеспечивать ею Colman's; фермеры добились права называть свой премиальный продукт просто English mustard – «Английская горчица» [67].

Небольшое литературное отступление: известная английская писательница Дороти Ли Сэйерс (1893–1957), создавшая образ лорда Питера Уимзи, аристократа и сыщика-любителя, в конце 1920-х годов работала копирайтером в рекламном агентстве Benson, где писала материалы для компании Colman's Mustard. Развернутая ею кампания «Горчичный клуб» стала наиболее успешной в истории агентства.

Горчица Colman's mustard гремела по всей стране, анекдоты о Горчичном клубе повторяли в каждом доме. Лондонские автобусы ходили с транспарантами «А вы вступили в Горчичный клуб?» На заборах появлялись надписи «Где же наш папа? Да он в Горчичном клубе!», «Что такое канарейка? Это воробей, который вступил в Горчичный клуб!» […] Юмор Дороти и ее любовь к игре слов можно легко обнаружить в таких персонажах писательницы, как мисс Ди Жестив, лорд Бэкон Кукхэмский, барон де Биф и т. п. [68].

Элизабет Дэвид подчеркивает, что «в свое время хорошая английская горчица делалась исходя из разумного сочетания двух сортов (приблизительно 37 % коричневой горчицы и до 50 % белой горчицы) плюс такие специи, как перец, чили и даже имбирь, и около 10 % рисовой муки» [69]. (Нравится мне это «приблизительно 37 %»!) Иногда в порошок также добавляли куркуму. Дороти Хартли замечает, что «средневековая горчица, кажется, была больше похожа на белый сливочный соус, чем на сегодняшнюю желтую «смолу». Такой соус делали для того, чтобы подавать с каким-нибудь мясом дикого кабана, и если следовать указаниям средневековых книг, то он должен был иметь вид негустого крема, которым поливали ломти мяса, лежавшие на блюде» [70].

> **Применение:** *Горчица хорошо сочетается с говядиной, и в этой взаимозависимости, безусловно, что-то есть – мне, по крайней мере, кажется, что резкость и острота горчицы делают жирное мясо вкуснее. Горчица*

также отлично подходит для создания салатов и соусов, например голландского соуса и майонеза – в них она помогает эмульгировать яичный желток и масло.

Горчица играет важную роль в приготовлении гренок по-валлийски и вообще, как говорит Стобарт, «хорошо работает с овощами из собственного семейства», в частности с капустой и цветной капустой. (Попробуйте добавить горчицу к цветной капусте с сыром, если вы этого еще не делали.)

Говорят, что семена горчицы облегчают мышечные боли и являются эффективным рвотным средством. Горчичное масло используется в Индии для массажа и как кондиционер для волос. Пифагор (570–490 до н. э.) рекомендовал горчицу как противоядие при укусе скорпиона. «Листья горчицы, особенно молодые, – писал Джон Ивлин (1620–1706), – есть несравненное средство для ускорения мыслей, возрождения духа, укрепления памяти, устранения тяжести… да к тому же и опробованное противоцинготное лекарство» [71].

Миссис М. Грив (1858–1941) в книге «Современный травник» (*Mrs M. Grieve. A Modern Herbal,* 1931) сообщает, что семена белой горчицы «в свое время были довольно модным слабительным, особенно среди пожилых людей… но их трудно удерживать в кишечнике, в больших количествах они не очень безопасны и в ряде случаев могут послужить причиной воспаления желудка и кишечного тракта» [72]. Николас Калпепер полагает, что «[натирая] ноздри, лоб и виски [семенами горчицы], можно согреться и укрепить расположение духа. Наконец, отвар семян горчицы «противостоит зловредным грибам», лечит зубную боль и предотвращает выпадение волос…» [73].

СМ. ТАКЖЕ: хрен.

Гравилат

Geum urbanum

Отличный пример травы «с эффектом специи». Гравилат, который иногда называют листовой капустой или травой святого Бенедикта, был очень популярным огородным растением во времена Тюдоров, королевской династии Англии в 1485–1603 годах, когда его сильно пахнущие гвоздикой корни заменяли многим «оригинал» этой пряности.

Гравилат – многолетнее растение семейства розовых, которое любит лес и влажные живые изгороди и вырастает до высоты 12 футов (3,6 м). Из листьев гравилата делают салаты: еще Джон Ивлин (1620–1706) рекомендовал рецепт «прекраснейшего саллета» (goodly sallet), который состоял из листового салата, лука-порея, мяты, рукколы и верхушек «листовой капусты», заправленных растительным маслом и яйцом [74]. Корни гравилата добавляли в пиво, супы и тушеные блюда вместо гвоздики, а также клали в белье, чтобы поддержать свежий аромат и отогнать моль. Отвар корня также использовали как лекарство, устраняющее неприятный запах изо рта.

Заметим, что сегодня термин «капуста листовая» *(colewort)* иногда используется для описания всех представителей семейства капустных.

Длинный перец

Piper longum

Этот перец острее, чем черный, но похож на него по вкусу, потому что содержит тот же алкалоид пиперин. Длинный перец состоит из массы мелких плодов, образующих конусообразный «шпиль». Эта произрастающая в северо-восточных Гималаях разновидность перца практически вышла из употребления и сейчас применяется исключительно для приготовления некоторых индийских солений. *Piper longum* широко использовался в древнегреческой медицине как средство, способное уменьшить мокроту, изгнать ветры и увеличить объем извергаемой спермы.

СМ. ТАКЖЕ: мавританский перец (зерна Селима), перец мелегетта («райские зерна»), черный перец.

Душистый перец

Pimenta dioica

Английское название этой пряности – *allspice,* что-то наподобие сочетания «все специи», – отражает ее вкус, в котором, кажется, соединились вкусы гвоздики, корицы и мускатного ореха. Впрочем, в некоторых кругах сохраняется убеждение, что allspice – это то же самое, что mixed spice, «смешанные специи» (см. Указатель пряных смесей, с. 323). Эта пряность также известна как пимента (от испанского *pimiento* – перец): Колумб изначально отправлялся за перцем и страстно желал найти именно его. На самом деле душистый перец является высушенным незрелым плодом пименты двудомной *(Pimenta dioica)*. Это вечнозеленое дерево с гладкой сероватой корой и глянцевыми темно-зелеными листьями с сильным ароматом. Характерные для Вест-Индии и Латинской Америки деревья начинают плодоносить в возрасте семи-восьми лет, пик их продуктивности достигается после пятнадцатого года жизни, а активными они остаются в течение следующих ста лет…

В диком виде на известняковых холмах Ямайки деревья *Pimenta dioica* растут кластерами, а их семена разносят птицы. В культуре пименту высаживают в виде аллей (для прогулок) и засаживают ею плантации (для коммерческого использования). В XIX веке на большинстве ямайских плантаций пименту выращивали наряду с другими культурами, например сахарным тростником, табаком или кофе, завезенными на остров в 1728 году его тогдашним губернатором сэром Николасом Лоусом (1652–1731). По сравнению с этими хлопотными культурами уход за пиментой «считался минимальным» [75]. Вот зарисовка из жизни на Ямайке в 1807 году, которая помогает понять, что сбор урожая пименты требовал аккуратности и систематичности:

> «Плоды собирают вручную; один сборщик, находящийся на дереве, обрывает небольшие ветки и тем дает работу трем другим работникам (как правило, женщинам и детям), которые находятся под деревом и собирают с веток ягоды; работящий сборщик за день может заполнить мешок, способный вместить двадцать фунтов (9 кг) плодов» [76].

Нет необходимости говорить, что все эти «работящие сборщики» были рабами. Их же, наверное, теперь можно обвинять в вырубке дикорастущих *pimentos* ради того, чтобы освободить

землю для других сельскохозяйственных целей и удовлетворить спрос европейцев и американцев на зонтики и трости, которые делались из этого перечного дерева. Как сообщает нам один из источников, «трости изготавливали в почти бесконечном разнообразии причудливых узоров, окрасок, видов резьбы и т. п.» Древесина пименты обладала особой твердостью, что «предупреждало поломку или искривление» изделия [77]. Данные об экспорте показывают, что за первые три квартала 1881 года с Ямайки было отправлено более 4500 связок пименты объемом от 500 до 800 веток в каждой. Характерно, что в 1882 году были внесены незначительные поправки в законодательство, призванные ограничить массовую торговлю этой древесиной, которая, похоже, вышла из-под контроля.

После сбора плоды пименты сушили на солнце до тех пор, пока они не становились коричневыми, а семена внутри них не начинали греметь. Араваки и таино, коренные народы Ямайки, использовали эти плоды как приправу и средство для сохранения мяса, которое они коптили на деревянных рамах. Такая рама называлась букан; отсюда через французское *boucanier* произошло слово *буканьер*, которым стали именовать пиратов. После того как Колумб в ходе второго путешествия в Новый Свет в 1494 году высадился на Ямайке, подобная практика приготовления и сохранения мяса была усвоена испанскими поселенцами. Правда, назывался такой продукт словом «джерки», восходящим не к испанскому, а к языку перуанских индейцев кечуа, в котором *charqui* означает «вяленое мясо».

Испанцы привезли с собой на Ямайку тысячи рабов – уроженцев Западной Африки. Некоторые счастливцы из их числа бежали от своих владельцев и либо создавали свои собственные независимые поселения, либо оседали в поселениях тайно, существовавших во внутренних, горных районах Ямайки. Таких людей называли мароны – от испанского *cimarron*, что означает «беглый раб». Мароны доставляли много беспокойства испанским (а позже британским) поселенцам, устраивая регулярные набеги на плантации – за что их наказывали депортацией или кое-чем похуже.

Таким образом, джерки – вяленое мясо с пряностями – есть адаптированный результат слияния трех кулинарных традиций: испанской, таино и западноафриканской (в частности ганской). Приготовление этого изыска осуществлялось исконно африканскими методами: мясо заворачивали в листья или закапывали в яму, наполненную горячими камнями, в результате чего оно варилось в собственном соку [78]. Но четыре самых важных компонента джерки были местными. Это тимьян, который

в изобилии произрастает на Ямайке; перец скотч боннет («шотландский берет») – приправа, которая придает джерки невероятную остроту; имбирь, который был завезен на Ямайку в начале XVI века, и пимента, чья древесина сжигается в процессе копчения и чьи дробленые либо целые ягоды добавляют в маринад или сухую посыпку для джерки.

Какой метод приготовления джерки выбрать – «мокрый» или «сухой»? Это дело вкуса, и, возможно, один из этих подходов покажется вам более «правильным», нежели другой. Так, Хелен Вилински в книге «Джерк: барбекю с Ямайки» (*Helen Willinsky. Jerk: Barbecue from Jamaica,* 1990) выступает за «сухой» вариант. Но сегодня, похоже, более популярен «мокрый» – возможно, из-за той нежности, которую приобретает безликое мясо из супермаркета, замаринованное в уксусе, соевом соусе или в соке какого-либо из цитрусовых (в чем именно – опять-таки решать вам).

Сильное чувство местного патриотизма и гордости за джерки на Ямайке неудивительно – ведь его популярность обусловлена торжеством воинствующих местных жителей над репрессивным правящим классом иностранцев. Как сказал Уинстон Карри, владелец ресторана Best Jerk Center в городе Сент-Энн, в интервью *New York Times*, «[Джерки] – это кушанье наше, а не английское, как пирожок патти, и не индийское, как лепешка роти» [79].

С учетом нынешней популярности пименты в Англии интересно узнать, сколько времени понадобилось душистому перцу, чтобы выбраться за пределы Ямайки и Мексики, где он использовался в наборе пряностей для блюда моле. Оказывается, эта пряность появилась в Англии уже в начале XVII века, ибо название «душистый перец» зафиксировано в 1621 году. Значительные постоянные поставки наладились после 1655 года, когда Ямайка перешла от Испании к Британии, но первое время после этого цены на пряность были столь низкими, что «собственникам ароматных деревьев не было никакого смысла собирать плоды» [80]. Так, 8 апреля 1694 года некая Маргарет Бэнкс из Кингстон-Лейси, усадьбы в графстве Дорсет, истратила 2 шиллинга на 4 унции мускатных орехов и 3 шиллинга на 4 унции гвоздики и мускатного цвета (мациса). При этом на один шиллинг ей отсыпали полфунта – то есть 8 унций (230 г) – душистого перца [81].

В 1793–1807 годах среднее количество душистого перца, экспортируемого ежегодно с Ямайки, составляло около 1 767 500 фунтов (801 725 кг); за период с 1835 по 1838 год этот показатель вырос до 5 347 900 фунтов (2 425 767 кг), а в 1858 году превысил

9 000 000 фунтов (более 4 000 000 кг). В 1835 году на Ямайке было отменено рабство, а в 1878-м летопись острова сообщала: «То, чем пренебрегал собственник-рабовладелец или его поверенный [то есть сбор душистого перца], теперь привлекает пристальное внимание вольного негра» [82].

> **Применение:** *В Англии душистый перец приобрел популярность у любителей кремов, тортов и пудингов. Было признано и одобрено его родство со сладкими экзотическими фруктами, в частности с ананасами.*

Эти «шишки» начали возделывать в Европе в первые годы XVII века, а в викторианские времена выращивали в застекленных траншеях, которые назывались «ананасные ямы». В Йоркшире, как сообщает Джейн Григсон, душистый перец называли гвоздичным перцем (clove-pepper) и клали в ватрушки, а в традиционном графстве Камберленд перец добавляли в пирог с черной смородиной (он же «пирог с раздавленными мухами»). Григсон вспоминает, что она ела такой пирог в детстве во время посещения родственников, которые жили на северо-востоке Англии [83]. Фирменным блюдом в болотистом Северном Йоркшире был перечный торт, сдобренный патокой и бренди, «название которого, вероятно, было связано с тем, что при его приготовлении использовался ямайский, или душистый, перец» [84], хотя в некоторых случаях вместо него (или вместе с ним) клали мускатный орех, тмин и имбирь.

> **Применение:** *Почти по всей Европе душистый перец используется в качестве основной специи для приготовления маринованных овощей.*

Далее: известно, что жирная рыба, например скумбрия или сельдь, очень быстро протухает (прогоркает), поэтому до наступления эры холодильников ее приходилось в течение дня после вылова или съедать, или засаливать. Заготовка подобной рыбы (а также кильки, устриц, мидий и моллюсков) путем маринования их в пряном уксусе (caveaching) и теперь практикуется по всей Европе с небольшими региональными вариациями. Иногда рыбу сначала обжаривают или кусочки сырого рыбного филе обертывают вокруг лука, как в датских рольмопсах (маринованная селедка, скрученная в рулетики). Используется и предварительное маринование рыбы в уксусе с пряностями.

Не так давно торговля маринованной сельдью служила одним из драйверов местной экономики, способствуя бурному росту

шотландских рыболовецких деревушек и превращению их в процветающие города (пример – Питерхед на востоке Шотландии). Однако колоссальный перелов, имевший место в начале 1950-х – середине 1960-х годов, привел к падению запасов рыбы в Северном море более чем вдвое [85]. Результат: в Британии вкус маринованной сельди за последние двадцать лет превратился во вкус меньшинства, ибо представители поколения, выросшего на селедке, попросту вымерли. Однако маринованная сельдь остается популярной в Скандинавии. В Швеции такая селедка (matjessil) традиционно подается на стол в канун дня летнего солнцестояния в сопровождении сметаны, зеленого лука и отварного картофеля, посыпанного укропом.

Элизабет Дэвид сообщает, что солонина с пряностями (другое кушанье, в котором душистый перец обязательно присутствует) – традиционное рождественское блюдо для сельской местности Англии. Душистый перец – непременный компонент и того, что шеф Роули Ли назвал «плам-пудингом» – богато приправленная специями ветчина и глинтвейн в одном лице [86]. Да, едва ли не каждая страна имеет свой вариант вяленого мяса с собственными уникальными качествами: южно-африканское провяленное мясо билтонг, турецкая бастурма, точнее пастырма, итальянская брезаола и т. п. Вяленая ирландская говядина, «тщательно освобожденная от костей», долгие годы имела репутацию продукта, который не портится при хранении [87], и по этой причине в огромных количествах закупалась французами, поставлявшими ее в страны Карибского бассейна, где этой говядиной питались рабы на сахарных плантациях. Так происходило до тех пор, пока французы не поняли, что соленая треска из Новой Англии обойдется им дешевле. Солонина из говядины с капустой остается популярным праздничным ирландским блюдом, хотя сегодня оно чаще подается в ирландских барах в США, чем в самой Ирландии. Здесь, как отмечает Дарина Аллен, автор книги «Традиционная ирландская кухня» (*Darina Allen. Irish Traditional Cooking,* 2012), «его вкус теперь почти забыт» [88].

В Великобритании и Ирландии эту соленую говядину иногда называют «солонина» (corned beef), то есть так, как ее впервые назвал еще Роберт Бёртон (1577–1640) в своем энциклопедическом сочинении «Анатомия меланхолии» (*Robert Burton. The Anatomy of Melancholy,* 1621). Обратите внимание на то, что слово *corn* – «зерно», здесь относится к крупинкам соли и не имеет никакого отношения к *corn* – «кукурузе». Со времен Средневековья, для того чтобы сохранить цвет этого мяса, нередко используется селитра (нитрат калия). Заметим, что

консервированная солонина, то есть «мясные консервы» времен Первой мировой войны, – это совсем другой продукт и совсем другая история. Консервы изобрел немецкий химик Юстус фон Либих (1803–1873), когда искал дешевый способ использовать мясо крупного рогатого скота, который забивали в Уругвае для нужд кожевенной промышленности.

Сью Шепард в книге «Маринады, укупорка, консервы» (*Sue Shephard. Pickled, Potted and Canned,* 2000) приводит рецепт 1864 года аппетитного блюда под названием «Говядина «Мелтон Хант».

> **Рецепт:** *Суть рецепта состоит в том, что огромную ногу быка долго сушат на открытом воздухе, ежедневно натирая смесью из молотого душистого перца, размятых ягод можжевельника, крупного коричневого сахара, соли крупного помола, черного перца, тертого лука-шалота и сушеного лаврового листа. Но это еще не все. К смеси потом добавляют селитру, чеснок и каменную соль, так что через десять дней мясо наконец обретает нужные вкус и текстуру. После этого его насаживают на вертел и (последний штрих!) неделю коптят над дымом от щепок бука и дуба и дерна из травы и папоротников [89].*

Замаринованная в рассоле говяжья грудинка – один из архетипических еврейских продуктов, на идише она называется *pickelfleisch*. Еще в 1747 году Ханна Гласс (1708–1770) писала о «еврейском способе маринования говядины, которую можно доставлять в Вест-Индию, а при правильном обращении и годе содержания в хорошем рассоле – и в Ост-Индию». Pickelfleisch также часто называют солониной или мясными консервами, но это тоже другой продукт. В 1930–1940-х годах повальное увлечение плотными, с толстым слоем начинки сэндвичами с соленой говядиной распространилось из Нью-Йорка на другие американские города со значительным еврейским населением: «Часть East Lombard Street в центре Балтимора, которая когда-то была средоточием еврейской жизни города и изобиловала мясными лавками, прозвали «солонинным рядом» [90]. К 1960-м годам этот продукт вышел на «мейнстрим» американской кулинарии. Pickelfleisch нужно отличать от пастромы, завезенной в Нью-Йорк в 1870-х годах румынскими евреями. В случае пастромы говядину перед копчением слегка подсушивают и покрывают специями, чесноком и красным перцем.

Элизабет Дэвид отмечает, что «некоторые щедро кладут [душистый перец] в рождественские пудинги» [91], давая понять, что она скорее умрет, чем окажется среди их числа. (Дэвид вообще не любила Рождество, считая, что в этом празднике

«слишком много помпезного».) Насколько могу судить я, в самых ранних из записанных рецептов плам-пудинга, в том числе тех, которые приводят Элиза Эктон (1799–1859) и Ханна Гласс (1708–1770), над всеми другими специями доминируют мускатный орех и имбирь. Впрочем, шотландская журналистка Кристиан Изобель Джонстон в книге «Руководство для повара и домашней хозяйки», опубликованной под псевдонимом Маргарет Дод (*Margaret Dod. Cook and Housewife's Manual,* 1862), советует в «обычный маленький плам-пудинг» добавлять «немного душистого перца». И это при том, что в более пышный пудинг, предназначенный для того, чтобы на Троицу отгонять от стола ведьм, автор советует класть гвоздику, корицу и мускатный орех.

СМ. ТАКЖЕ: гвоздика, корица, мускатный орех.

Дягиль

Angelica archangelica

Ядовито-зеленые, словно засахаренные стебли этого растения – высокого (до 7 футов, или 2 м) представителя семейства зонтичных с белыми цветами – наверняка использовала ваша бабушка, когда готовила для вас любимые фруктовые кексы. Сейчас таких зеленых шедевров уже не делают, поэтому сегодня с этим ярким колером можно встретиться только в том случае, если вы готовы потратиться на модные французские пирожные. Но помните: их «естественная» зеленая окраска обусловлена хлорофиллом, а он не тождествен дягилю. Поэтому если вам повезет и вы найдете свежий дягиль, то не забудьте сварить стебли про запас в сахарном сиропе.

Дягиль – это прежде всего лекарственное растение, но «проступающее» в его латинском названии слово *Angelica* («ангел») может служить ключом к пониманию того, почему дягиль было принято носить в качестве амулета, защищающего от колдовских чар. Все части дягиля съедобны – от семян, используемых для ароматизации джина и абсента, до пахучих губчатых корней (длинные скрученные корни дягиля часто напоминают кальмаров, выполненных в технике резьбы по дереву).

> **Применение:** *Корень дягиля многие века использовался в медицинских целях – в основном для лечения заболеваний легких и брюшного тифа, а Джон Джерард (ок. 1545–1612) рекомендовал добавлять его отвар в вино, чтобы унимать дрожь во время лихорадки.*

Джерард также утверждал, что дягиль уменьшает отеки: «Одна драхма (3–4 г) порошка из корня, принимаемая в течение нескольких дней, заставит их пойти на убыль. Лекарство показано также тем, кого тревожат судороги, спазмы и приступы слабости. Это снадобье врачует геморрой, если омывать больное место отваром из его листьев и корней. Наконец, дягиль смягчает вкус отвара из лекарственных трав, если он очень горький» [92].

Миссис М. Грив (1858–1941) рекомендует употреблять настой дягиля:

> **Рецепт:** *«Залейте квартой кипятка 6 унций корня дягиля, нарезанного тонкими ломтиками, 4 унции меда, сок двух лимонов и половину джилла бренди (1 джилл =*

142 мл). Настаивайте полчаса» [93].

Дягиль появился Великобритании в XVI веке – вероятно, был завезен из Сирии. Лучше всего его встретили в Скандинавии, где из корня дягиля иногда даже делали хлеб. Так, гид по Исландии, Гренландии и Фарерским островам, выпущенный в Викторианскую эпоху, сообщает:

«Большим лакомством для обитателей данной и сопредельных стран считается растение *Angelica archangelica,* у которого используют как стебли, так и корни. Экземпляры разной величины и степени зрелости можно найти в горах близ морского побережья, то есть там, где вьют гнезда морские птицы. В Гренландии оно называется *quannek*. Считается, что в северных землях это растение более ароматно, нежели в теплых странах» [94].

СМ. ТАКЖЕ: фиалковый корень.

Звездчатый анис

Illicium verum

Несмотря на значительное китайское население в таких городах, как Нью-Йорк и Лос-Анджелес, этой типично китайской специи потребовалось много времени, чтобы «прижиться» в США. Импорт звездчатого аниса был разрешен только в 1971 году, когда тогдашний президент Ричард Никсон (1913–1994) снял эмбарго на торговые поставки из материковой части Китая, которые действовали 21 год. Сначала звездчатый анис использовался в основном для придания вкуса кормам для животных. Я вспомнил об этом на днях, когда заметил, что этот ингредиент присутствовал в готовой лазанье с говядиной, которая продавалась в престижном супермаркете. Мне кажется, анис там не к месту: он делает блюдо приторным и каким-то неитальянским, несмотря на любовь итальянцев к фенхелю, который содержит эфирное масло с тем же анетолом, что и анис. Вообще, есть такое правило: даже незначительные различия между приправами с похожими вкусами оказываются чрезвычайно важными для потребителя. Специи редко бывают взаимозаменяемыми (если вообще бывают).

Звездчатый анис – это семена и коробочки вечнозеленого дерева *Illicium verum,* бадьяна настоящего, поразительные желтые цветы которого напоминают нарциссы. Родина этого дерева – юго-запад Китая. Жесткие коричневые плоды, имеющие форму восьмиконечной звезды, собирают только незрелыми. У звездчатого аниса есть китайские названия: на кантонском диалекте он называется батго, в северно-китайском языке – бацзяо. Оба слова пишутся одинаковыми иероглифами 八角 и означают одно и то же – «восемь углов». Лучи каждой восьмиконечной звездочки – это плодолистики, окружающие глянцевые коричневые семена. Дерево начинает плодоносить на шестой год и может жить более века.

Молотый звездчатый анис дает доминирующий аромат в смеси пяти специй. В «сольном» варианте его используют как сухой маринад для мяса, особенно свинины, а целые звездочки кладут в супы и рагу, как лавровый лист в европейской кухне.

> **Применение:** *При приготовлении «чайных (мраморных) яиц» – а это яйца, сваренные в китайском чае с солью, анисом и соевым соусом, – используются звездочки целиком.*

Как отдельная специя звездчатый анис больше характерен для блюд шанхайской кухни (она же кухня ху цай – от китайского названия Шанхая). В этой кулинарной традиции превалирует «красный способ приготовления пищи», заключающийся в том, что к блюдам добавляют много специй и медленно их тушат, так что готовые кушанья приобретают красно-бурый цвет.

В малайзийской кухне анис начали использовать с XVI–XVII веков, когда индийские купцы занесли традиции южно-индийской кухни и кухни гуджарати в Малайзию. Как пишет Лиззи Коллингем, «там индийские специи смешались со звездчатым анисом, который принесли с собой на полуостров китайские торговцы» [314]. Для южной Индии, особенно для территорий, окружающих юго-восточный штат Андхра-Прадеш, типично использование звездчатого аниса в бирьяни. Входит анис и в большинство версий этого кушанья, характерных для города Хайдарабад. Попал звездчатый анис и в некоторые варианты смесей гарам масала – например, в тот, который используется в элитном лондонском ресторане Cinnamon Club [95]. Эта специя имеет большое значение для блюд вьетнамской кухни, прежде всего для супа из местной говядины и супа с лапшой фо.

Мореплаватель Виллем Схаутен (ок. 1567–1625), работавший на Голландскую Ост-Индскую компанию, стал первым человеком, обогнувшим мыс Горн, и он же дал ему это название в честь своего родного города Хорн в Нидерландах. Схаутен столкнулся со звездчатым анисом (он его называл персидским словом *badiane* – бадьян) в 1616 году, во время своего первого путешествия на Яву и Острова пряностей:

> «На вкус он как анис, поэтому некоторые называют его «индийский анис», хотя внешний вид и структура совершенно иные… Его смешивают с сорбетом и чаем, так что бадьян пользуется большим спросом в странах, где эти продукты любят. Его кладут не только для вкуса, но и потому, что он излечивает метеоризм и укрепляет сердце и желудок» [96].

Звездчатый анис впервые попал в Европу в 1588 году как груз корабля Desire, который принадлежал английскому мореплавателю и пирату сэру Томасу Кавендишу (1560–1592). За два года до этого Кавендиш на трех кораблях вышел в кругосветное путешествие, но в Англию вернулся только Desire…

Этот корабль, буквально набитый награбленным добром, вошел в Плимут 9 сентября. Кавендиш вез звездчатый анис не напрямую из Китая: пираты ограбили корабль с пряностями где-то у Филиппин. В Англии никто не знал, что делать со

звездчатым анисом, поэтому поначалу его использовали как другие специи: для ароматизации вина, пива и кондитерских изделий (но не горячих блюд). Иными словами, звездчатый анис *Illicium verum* начал играть ту же роль, что и его более сладкий и ароматный собрат – обыкновенный анис *Pimpinella anisum*; эти «братья» оказались похожи по вкусу, но с точки зрения ботаники они никак не связаны между собой.

> **Применение:** *Звездчатый анис неожиданно хорошо подошел к фруктам, особенно к таким сладким, как ананас; он добавлял пикантности печеньям, пирожным и сливочным десертам, например баварскому крему бавароуа (французское название), или баварезе (итальянское название).*

Звездчатый анис дешевле обычного, потому первый все чаще заменяет последний в спиртных напитках, например в анисовой водке.

В начале 2000-х годов звездчатый анис нашел для себя еще одну роль – роль спасательного круга. Его стали использовать в промышленных масштабах для производства шикимовой кислоты – соединения, участвующего в синтезе лекарства осельтамивир, более известного под торговой маркой тамифлю (Tamiflu). Фармацевтическая компания Roche использовала в производстве препарата столько звездчатого аниса, что в 2005 году в мире ощутили дефицит этой специи. Крестьяне юга Китая терялись в догадках, не понимая, почему их обычную будничную жизнь вдруг стали нарушать сонмы посредников, которые принесли с собой атмосферу золотой лихорадки. Как сказал один фермер в интервью газете *Washington Post,* «раньше тут было довольно тихо. Теперь мой телефон весь день звонит не переставая. Люди названивают со всех уголков страны. Такого никогда не было…» [97].

Странное дело: оказалось, что область, где, как полагают, возник вирус птичьего гриппа H5N1, в точности совпадает с территорией распространения звездчатого аниса, из которого делают антивирусный препарат. В то же время звездчатый анис широко используется в традиционной китайской медицине для лечения болей в области живота и головных болей, но на вирус гриппа сырой звездчатый анис не действует. (С 2005 года компания Roche использует для получения шикимовой кислоты не переработку звездчатого аниса, а специально разработанный инновационный процесс брожения с участием бактерий *Escherichia coli.*)

Стоит обратить особое внимание на то, что японская

разновидность звездчатого аниса, *Illicium anisatum,* которую иногда используют для ароматизации чая, весьма токсична и может вызвать судороги и почечную недостаточность.

СМ. ТАКЖЕ: солодка, укроп.

Зерна селима

См. *мавританский перец*

Зира

Cumimum cyminum

Одной из наиболее важных специй с точки зрения распространенности и воздействия на мировую кулинарию являются высушенные плоды *Cumimum cyminum,* небольшого однолетнего травянистого растения семейства зонтичных, известного под множеством названий: зар, затр, зира, индийский тмин, кмин, кумин, римский тмин и т. п. Обладающая сильным стойким запахом с тонами лимона и коричневого сахара, зира является вкусовой доминантой во многих коммерческих и домашних карри и смесях специй – таких, как иранский адвиех (advieh), афганская чар масала, распространенный на всем Ближнем Востоке бахарат, индийская гарам масала и североафриканский маринад чермула. В Европе использование зиры в основном ограничено чатни и квашеной капустой, хотя ароматизируют такие голландские сыры, как гауда и лейден, а также посыпают эльзасский мюнстер, когда едят его с хлебом.

«Теплый аромат зиры, – рассказывает Элизабет Дэвид, – пронизывает базары Северной Африки и Египта, придает марокканскому кебабу из баранины его типичный вкус; зира входит в сто одно блюдо из овощей, мяса и риса, которые умеют готовить в Восточном Средиземноморье (Леванте)» [98]. Сухая обжарка выявляет более глубокий вкусовой «подтекст» зиры и смягчает горечь, которая может испортить продукт, если размолоть его свежим.

На «мясном поле» зира имеет сильное сходство с ягнятиной; на «овощном» – с морковью (главное марокканское кушанье представляет собой салат из сырой моркови, чеснока и зиры) и, что еще более удивительно, со свеклой. Хью Фернли-Уиттингстол в книге «Дом у реки: овощи каждый день» (*Hugh Fearnley-Whittingstall. River Cottage Veg Every Day!* 2011) демонстрирует замечательный баланс между «земной» сладостью и остротой. Многие из его рекомендаций перекликаются с древними рецептами, восходящими еще к труду Марка Габия Апиция (I век н. э.) «О кулинарном искусстве» *(De re coquinaria)*. Давным-давно начались бурные споры о том, нужно ли добавлять зиру к хумусу, причем по накалу страстей их можно сравнить только с дискуссиями о том, кто изобрел сам хумус – арабы или евреи. Заметим, что Клаудиа Роден в первом, оригинальном издании «Поваренной книги Ближнего Востока» (*Claudia Roden. The Book of Middle Eastern Food,* 1968) в рецепте хумус би тахина (нут с тахиной) рекомендует в качестве гарнира паприку, а не зиру.

Правда, потом зира появляется в ее более поздней книге «Арабеска» (*Arabesque,* 2005). Йотам Оттоленги в той главе книги «Иерусалим» (*Jerusalem,* 2012), которая посвящена «хумусовым войнам», оставляет включение в блюдо зиры на усмотрение повара, однако в блюде для завтрака мусабаха (тот же хумус, но с горошинами нута сверху) зира присутствует обязательно.

Немыслима без зиры мексиканская кухня. Но в Южной Америке зира – это относительно недавнее приобретение; ее принесли сюда испанские конкистадоры, которые, в свою очередь, получили зиру от мавров-мусульман и использовали ее достаточно экономно. Впрочем, существуют и местные вариации внутри региональных вариаций, как объяснил мексиканский шеф-повар и писатель Роберто Сантибаньес в интервью веб-сайту splendidtable.org:

> «Некоторые люди готовят с большим количеством специй, другие – с меньшим. В отдельных штатах Мексики блюда имеют более ярко выраженный вкус зиры, в других зиру не используют вообще. То, что вы видите сегодня, как вижу и я, и многие другие представители городского населения Мексики, есть, если можно так сказать, панмексиканская точка зрения на нашу кухню. Если вы спросите: «Так сколько зиры нужно класть в сальса верде?», то вам могут ответить: «О, нет, нет и нет, мы вообще никогда не кладем зиру в сальса верде!» Но попробуйте сальса верде с небольшим количеством зиры, и вы скажете: «Вау, да это как раз то, что надо!» [99].

Зира характерна для Египта (это была одна из многих специй, использовавшихся еще для бальзамирования мумий), но она также культивируется в Иране, Турции, Индии (ныне крупнейшем в мире производителе и потребителе этой специи), Китае, Японии, США и странах Африки, например в Сомали и Судане. У зиры фиолетовые и белые цветы и слабые стебли, из-за чего она легко полегает. Мохнатые конические семена зиры имеют длину от 3 до 6 мм и представляют собой парные или отдельные плодолистики, то есть плоды, сросшиеся с листочками. Семена зиры очень похожи на семена тмина, и это сходство обусловило колоссальную кулинарную и этимологическую путаницу. Так, на языке хинди словом «джира» называют как зиру, так и тмин; аналогично используется немецкое слово «кюммель» (*Kümmel*), в том числе и в названиях спиртных напитков. А чуть более изысканный на вкус буниум персидский часто ошибочно принимают за черный тмин, или римский кориандр. Издавна

считалось, что зира (кмин) требует жесткого обращения. Как писал Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.), «про кмин рассказывают нечто совсем своеобразное. При посеве, говорят, его надо поносить и проклинать, если хочешь, чтобы он уродился изобилен и хорош». Но если все сделано правильно, то он даст плодов «больше, чем любое другое растение».

Рекомендации о применении зиры в медицине – это смешение предрассудков и предсказуемости. Так, Плиний (22–79) сообщает, что современные ему «студенты» ели зиру для того, чтобы их кожа стала бледной: так они обманывали своих учителей, заставляя их поверить в то, что «молодежь усердно трудилась». Считалось также, что зира стимулирует аппетит и является надежным ветрогонным средством. Шеф-повар Грег Малуф говорит, что и сегодня на Ближнем Востоке принято добавлять щепотку измельченной зиры к фасоли…

Никогда не уставал от зиры Плиний: он всегда радовался ей, даже тогда, когда другие приправы ему надоедали. Возможно, это было связано с тем, что в Древнем Риме зира действительно была распространена повсеместно: так, растертую в пасту зиру намазывали на хлеб, а нерастертую смешивали с солью, получая приправу, которая и ныне популярна в Северной Африке.

С позиций сегодняшнего дня тот факт, что Апиций (I век н. э.) использовал зиру в более чем сотне рецептов соусов, в том числе для устриц, моллюсков и ракообразных, может привести к предположению, что тогда зира стоила очень дорого. На самом деле это не так: зира обходилась очень дешево, по крайней мере, дешевле черного перца.

И еще несколько замечаний. В Древней Греции скупой человек назывался *kyminopristes* – буквально «тот, кто и семечко кмина расколет пополам». Прозвище «кмин» имел римский император Марк Аврелий (121–180), известный своей феноменальной алчностью. А вот в Германии зира – символ лояльности: так, во время церемонии бракосочетания невесте кладут в туфли зиру, соль и укроп в знак верности будущему мужу.

Имбирь

…Бегая взад-вперед, он прожег уже четыре дырки на бесценном ковре, который всякий раз оказывался у него на пути.

– Имбирь! – воскликнул вдруг Джинн, остановившись перед Аладдином. – Знаешь, что это такое?

– Приправа? – предположил император Аладдин.

– Точно! – прокричал Джинн и хлопнул себя по лбу так, что по воздуху разлетелись зеленые искры. – Точно! Страна зеленого имбиря! Теперь я все вспомнил!

– Эту страну, – продолжал Джинн, выразительно жестикулируя, – создал Великий Волшебник, который просто обожал свежие овощи! А идея была в том, чтобы брать с собой всюду эту Страну зеленого имбиря как переносной огород… Так ты поедешь со мной?

Ноэль Лэнгли

«Страна зеленого имбиря», 1937

(Noel Langley. Land of Green Ginger, 1937)

Zingiber officinale

Корабли, которые бороздили воды Китайского моря и Индийского океана в XIII–XVI веках, представляли собой настоящие плавучие города [100]. Эти огромные многомачтовые плоскодонки имели множество кают для приемов, трапезных, уборных и… огородов. Под водительством адмирала-евнуха Чжэн Хэ (1371–1435) огромные флотилии китайских кораблей в 1405–1433 годах обследовали Азию, Ближний Восток и Восточную

Африку, ведя по ходу экспедиций обширную торговлю. Эти корабли хорошо обрисовал Марко Поло (1254–1324), который столетием раньше регулярно ходил на подобных судах вместе с подданными монгольского хана Хубилая (1215–1254). И нет в дневнике путешествий Марко Поло более живописной картины, чем описание этих красавцев:

> «Корабли эти, знайте, строят из елового дерева. У них только одна палуба, но на ней 50–60 покоев, и в каждом с удобствами размещается по одному купцу. У всякого корабля по одному рулю и по четыре мачты, но зачастую к ним прибавляют еще две мачты, которые водружают и опускают, как пожелают. На каждом большом корабле по двести мореходов, на некоторых по триста. Суда так велики, что каждый несет на себе пять тысяч или даже шесть тысяч корзин перца» [101].

Через год после смерти Поло, в 1324 году, из своего родного города Танжер, находящегося на берегу Гибралтарского пролива, выехал марокканский путешественник Ибн Баттута (1304–1377). Молодой человек хотел совершить паломничество в Мекку, но сочетание невезения и любви к объездам превратили эту поездку в двадцать четыре года странствий по Азии, Африке и Восточной Европе. Зато благодаря Ибн Баттуте мы теперь знаем, что и как выращивали в «садах», находившихся на китайских джонках (несомненно, именно эта идея вдохновила американского автора Ноэля Лэнгли на фантастические образы «переносных огородов» в его детской книжке). «Сады» представляли собой большие деревянные кадки, в которых росло то, что Ибн Баттута называет «разной зеленью» и «овощами». На первый взгляд эти термины должны описывать целый спектр растений, укрепляющих здоровье, но историки считают, что, скорее всего, речь шла в основном о ростках бобовых – настоящую зелень в море вырастить трудно.

Есть сведения, что в таких кадках росло еще одно растение, которое мы хорошо знаем: это прямостоящий многолетник, название которого происходит от санскритского слова *zingiber*, означающего «в форме рога». Ствол этого растения поднимается вверх из целого клубка толстых скрученных корневищ, которые торговцы называют руками за сходство с опухшими, изуродованными артритом пальцами. Это растение дает нам несколько форм специй: свежую, она же «зеленая»; высушенную, которая называется «белой», если с нее сняли кожицу, и «черной», если эту кожицу не сняли, а также тертую. Наконец, «ствол» имбиря (а это именно он) можно сохранить в сиропе или

засахарить, то есть перед сушкой погрузить в сахарный сироп, а потом посыпать сахаром.

Мог ли на китайских судах расти имбирь? Морской историк Мэтью Торк утверждает, что мог: «Адаптация известных методов выращивания растений к реализации на судах не кажется надуманной. И хотя никаких документов на этот счет не найдено, в той специфической среде ничто не мешало реализовать подобную практику» [102]. Похоже, азиатские моряки действительно брали с собой имбирь, чтобы добавлять его в рацион в ходе своих путешествий. Вот что пишет в своем дневнике Ибн Баттута, рассказывая о подготовке перехода из Индии в Китай времен династии Юань (1271–1368):

> «Она [здешняя принцесса] приказала выдать мне необходимые одежды, две огромные меры риса, двух буйволиц, десяток овец, четыре фунта мятного джулепа и четыре мартабана. Мартабаны – это большие сосуды, заполненные имбирем, перцем, лимонами и манго и засыпанные солью. Все это потребно для подготовки плавания по морю» [103].

Имбирь содержит небольшое количество витамина С (5 мг на 100 г), но Торк уверен, что если его принимать регулярно, то даже малых доз имбиря будет достаточно, чтобы отсрочить, если не полностью ликвидировать, опасность возникновения цинги. Ибн Баттута запасался цитрусовыми и манго, а это означает, что он тоже опасался пострадать от этой болезни. А еще этот факт напоминает о давно известном: мореходы Востока лучше моряков Запада понимали опасность цинги. Так, в Британии о взаимосвязи между отсутствием овощей в меню и этим заболеванием не подозревали до 1753 года, когда шотландский хирург Джеймс Линд (1716–1794) опубликовал свою книгу «Трактат о цинге» (*James Lind. Treatise of the Scurvy*).

Увы, весь имбирь в мире не смог бы спасти имущество Ибн Баттуты в тот момент, когда он со спутниками собирался взойти на борт огромной джонки в гавани Калькутты: в это время разразился сильнейший шторм, который вдребезги разбил большинство судов: «Рабы, слуги, кони – все они утонули, а мои драгоценности либо пошли ко дну, либо были выброшены на берег, где стража заморина (правителя) пыталась отогнать от них горожан, норовивших прихватить их и ускользнуть с богатой добычей» [104]. Тогда из порта вышло лишь одно судно, на борту которого находились не только вещи Ибн Баттуты, но и мать его ребенка. И этот корабль ушел в Китай без него.

* * *

Юг Китая – родина имбиря, что объясняет его центральную роль в кантонской кухне. Вспомните, сколько имбиря со звездчатым анисом нужно, чтобы придать настоящий кантонский вкус тушеным или сваренным на пару цыплятам или рыбе, супу из водяного кресса или жаркому из говядины. Как пишет Фредерик Сэмьюнс в книге «Китайская кухня: культурно-историческое исследование» (*Frederick J. Simoons. Food in China: A Cultural and Historical Inquiry,* 1990): «На юге [Китая] выращивают очень сочный имбирь. Он сохраняется лучше, чем имбирь из других районов страны, потому больше всего консервированного имбиря экспортируют именно из этого региона» [105].

Имбирь занимает свое место и в других китайских кулинарных традициях, в частности в кухне Западного Китая (провинции Сычуань и Хунань), хотя там повара для придания блюдам остроты в большей степени полагаются на чили и сычуаньский перец.

> **Применение:** *В кулинарии Восточного Китая (провинции Фуцзянь, Чжецзян, город Шанхай и т. д.) имбирь компенсирует жирность тушеной свиной грудинки и дополняет островатый вкус шаосинского рисового вина, похожего на шерри (именно в нем тушится так называемый пьяный цыпленок).*

Основная причина, по которой имбирь так быстро распространился по всему миру, состоит в том, что он хорошо приспосабливается к новой среде обитания. Около шести тысяч лет назад народы, известные специалистам по истории лингвистики как австронезийцы (их многочисленные языки – более тысячи – можно проследить до одного «предка», праавстронезийского языка), начали мигрировать с побережья Юго-Восточного Китая через Малайский архипелаг на юг. Эндрю Долби утверждает, что эти путешественники везли с собой дикий имбирь и его «родственников» – калган, цитвар и альпинию. Статус имбиря как «пожалуй, самой древней» специи [106] определяется и тем, что он не может размножаться семенами. Для того чтобы возникло новое растение, нужно разрезать корневище старого. «Это признак того, что имбирь так долго рос под контролем человека, что потерял одну из основных характеристик своих предков-дикоросов» [107].

Исторически сложилось так, что имбирь высоко ценился не только за острый пикантный вкус, но и в силу фармацевтической

необходимости: бóльшая часть имбиря, экспортируемого в древности из двух основных стран-поставщиков, Китая и Индии, предназначалась для использования в медицинских целях [108]. Родившийся в Самарканде врач Абу Мансур (870–944) различал три разных вида имбиря – китайский, занзибарский и мелинавийский, он же зурунбанджский (Melinawi, Zurunbaj). Лучшим Абу Мансур считал китайский имбирь.

Сначала китайцы торговали имбирем внутри страны, потом стали отправлять его в государства Центральной Азии. Постепенно вместе с мастерством китайских мореходов сфера китайской торговли еще более расширилась. Марко Поло вряд ли бывал на Яве, но он сообразил, что именно с этого острова южнокитайские купцы получали имбирь, там для них собирали перец, корицу, мускатный орех и другие пряности. «Это остров, откуда они получали и продолжают получать великую часть своих богатств, – писал Поло, – это источник большинства специй, которые поступают на рынки по всему миру».

Древнегреческий врачеватель Педаний Диоскорид (ок. 40–90) считал, что имбирь растет в основном в Эритрее и Аравии, «где его употребляют свежим, как мы используем лук-порей, когда кладем его в суп или в рагу».

> «Это маленький корень, как у кипарисовика. Он беловатый, по вкусу напоминает перец и обладает сладким ароматом. Выбирайте наименее гнилые корешки. Некоторые… виды имбиря в Италии сохраняют, помещая в глиняные горшки. Такой имбирь хорошо подходит к мясу, но использовать его нужно вместе с рассолом. Имбирь согревает и способствует пищеварению, он смягчает кишечник и хорош для желудка. Корень имбиря помогает от потемнения зрачков [катаракты. – *Авт.*]. Его также подмешивают в противоядия. В целом по своей силе имбирь напоминает перец» [109].

Китайские врачи ценили имбирь за его свойство «согревать желудок» и способность восстанавливать баланс темной и светлой сил – инь и ян. Со времен Конфуция (551–479 до н. э.), который, как рассказывают, «в еде не обходился без имбиря», он остается одним из самых часто назначаемых лекарств в традиционной китайской медицине. Иногда блюда с имбирем сами по себе считаются лекарственными. Таковы, например, свиные ножки с имбирем – общеукрепляющее средство, характерное для кантонской и фуцзяньской кухни: обычно этот послеродовой «тоник» примерно за месяц до родов начинает

готовить для будущей матери ее свекровь. Историк кулинарии Ян Кит Со вспоминает, с каким интересом в подростковом возрасте, в конце 1940-х годов, она наблюдала за кропотливым трудом по его приготовлению:

> «Корень имбиря, свиные ножки и специальный темный сладкий уксус взвешивали в китайских мерах, смешивали в правильных пропорциях и варили вместе несколько часов, пока имбирь не становился достаточно нежным и сладким от уксуса. К этому времени свиные ножки также становились сочными и пригодными для создания заливного, а уксус насыщался двумя другими ингредиентами. Затем блюдо долго хранили в кладовой в глиняных горшках, время от времени разогревая, чтобы оно не испортилось. Ближе к моменту рождения ребенка, которого с нетерпением ожидали все, в горшочки добавляли сваренные вкрутую и очищенные яйца, чтобы они тоже успели понежиться в соусе вместе с другими ингредиентами» [110].

В течение трех месяцев после рождения ребенка молодая мать должна была каждый день съедать по три большие миски этого рагу, веря, что имбирь остановит всякое кровотечение из матки и изгонит из нее ветер, который, как полагали китайцы, забирается во внутренности во время родов.

А вот в исламских медицинских системах острота имбиря – ее называли «жар в третьей степени» – была связана с удовольствиями. В Коране имбирный напиток пьют в раю праведники: «К ним приблизятся [девы] с сосудами из серебра и чашами из хрусталя, хрусталя серебряного, [блистающего] совершенством. В том саду те [девы] напоят их из чаши [напитком], настоянным на имбире, из райского источника» (Сура 76, 15–17). Как афродизиак имбирь считался необычайно мощным средством – и это несмотря на конкуренцию со стороны черного перца, калгана и т. п. Тунисский медик Ибн аль-Джаззар (ок. 895 – ок. 979) приписывал ему способность поднимать либидо и увеличивать количество извергаемой спермы. А глава 18-го арабского трактата о сексе «Ароматный сад» (*The Perfumed Garden,* XV век), который Джек Тёрнер справедливо именует «самой пряной из всех работ на эту тему» [111], носит недвусмысленное название «Рекомендации: как увеличить размеры малых членов и сделать их несравненными». Мужчине, обделенному сексуальной силой, автор рекомендует перед совокуплением омыть пенис теплой водой и «смазать его смесью меда и имбиря, старательно ее втирая. Затем пусть он соединится

с женщиной; он доставит ей такое наслаждение, что она уже никогда его от себя не отпустит».

Конечно, имбирь использовали и в более прозаичных целях: так, он считался отличным средством против простуды и головных болей. В этих случаях его либо пили как чай (заливали ломтики свежего корня кипятком и настаивали), либо использовали измельченный имбирь в качестве гарнира. Лучший имбирь – свежий имбирь: присутствующие в имбире противовоспалительные соединения гингеролы при тепловой обработке превращаются в гораздо менее эффективные зингероны.

Косвенным образом эти факты объясняют, почему австронезийские моряки, как и их китайские коллеги тысячи лет спустя, были об имбире столь высокого мнения. Неудивительно, что, прибывая на место назначения (на Филиппины, Острова пряностей, Мадагаскар, остров Пасхи, Суматру), они высаживали там имбирь. И это растение расцветало пышным цветом, потому что имбирь хорошо растет там, где климат влажный, солнечный свет яркий, а осадков много. В свое время имбирь так проделал путь в Восточную Африку, а с помощью Франсиско де Мендоса (1508–1566) – и в Вест-Индию, где он прижился настолько успешно, что в середине XVI века с Ямайки начали поставлять много имбиря в Европу.

Самый ценный, ямайский имбирь имеет бледно-палевый цвет и мягкий, нежный вкус. Для нигерийского имбиря характерен острый камфарный аромат, в то время как австралийский имбирь считается более острым и «лимонным», потому что его эфирные масла содержат больше цитраля и цитронеллилацетата. В целом «имбирность» тканей растения объясняется присуствием в них таких соединений, как бета-сесквифелландрен и ар-куркумен. Бóльшая часть молотого имбиря изготавливается из дешевых и низкосортных африканских сортов (лучший африканский имбирь выращивают в Кении). То же справедливо относительно масел, используемых для ароматизации поступающего в продажу имбирного пива и его аналогов. Элизабет Дэвид опасается, что именно постоянное воздействие низкокачественного имбиря сделало специю непопулярной «среди тех, кому дороги свои рецепторы» [112].

Можно себе представить, как трудно было найти свежий имбирь в средневековой Англии: даже упоминания этой специи «скудны и туманны». Но это не мешает историку Лорне Сасс утверждать, что тогдашний «зеленый имбирь» в действительности представлял собой имбирь «молодой, только что выкопанный и достаточно сочный и мягкий корень», а «белый имбирь» – это не

что иное, как подсохший корень, «с которым мы сегодня лучше знакомы» [113]. Тертый имбирь упоминается в книге «Мето́да кулинарная» (*Forme of Cury,* 1390) при приготовлении connynges (разновидность кролика) в сиропе – это блюдо подавалось на пиру в честь коронации Генриха IV (1367–1413). Автор рецепта яиц-пашот с заварным кремом, помещенного во французском издании «Парижский хозяин» (*Le Ménagier de Paris,* 1393), советует использовать имбирный «колокол» (*cloche*) – по-видимому, кусок такой формы, вырезанный из свежего корневища.

Безусловно, в смесях специй этого периода обильно использовался молотый имбирь – он, в частности, был постоянным ингредиентом яичного соуса джанс (jance). В варианте этого соуса, названном шикуар *(Chiquart)* в честь повара, служившего в XV веке при дворе герцога Савойского, имбирь используется в качестве одной из основных вкусовых добавок наряду с черным перцем, шафраном и перцем мелегетта («райскими зернами»).

В XVII веке имбирь продолжал сохранять свою популярность в британской кулинарии. Джон Ивлин (1620–1706) рекомендовал добавлять его к элю, гороховой похлебке, телятине, заливной грудинке, овсяному киселю и многим другим блюдам. В XVIII веке имбирь стал менее популярен как ароматизатор несладких кушаний, и его начали связывать со сладостями, например с имбирными пряниками и твердыми кексами. По иронии судьбы, один из самых ранних (ок. 1430) рецептов gyngerbrede, имбирного хлеба, изложенный в манускрипте из коллекции Харли (Harleian Collection), переданной в Британский музей, вообще не упоминает имбирь – в отличие от гвоздики и корицы. Эту несуразицу принято объяснять ошибкой переписчика.

28 февраля 1669 года Сэмюэл Пипс (1633–1703), автор знаменитого дневника о повседневной жизни лондонцев, ел «маленькие имбирные кексы, похожие на шоколадки». Скорее всего, они также были твердыми, а не мягкими, особенно если их выпекали по методу Энн Бленкоу, изложенному в ее «Книге рецептов» (*Ann Blencow. Receipt Book,* 1694):

> **Рецепт:** *«Возьми 3/4 фунта сахара, 11/2 унции имбиря, 1/2 унции корицы в виде мелкой пудры. Смешай все с мукой, добавь до 3 фунтов патоки, то есть столько, чтобы смесь не разбегалась по доске. Затем положи 3/4 фунта растопленного сливочного масла и хорошо все перемешай. Постепенно понемногу добавляя муку, замеси тесто – настолько густое, чтобы из него можно было делать кексы. Печь должна быть не горячее, чем при*

выпечке manchet [разновидность дрожжевого хлеба. – Авт.]. Выпекай на промасленной бумаге; дай кексам постоять в печи 3/4 часа. Полей патокой, разбавленной двумя-тремя ложками молока. Посыпь двумя унциями апельсиновой цедры, двумя унциями консервированного имбиря и двумя большими натертыми мускатными орехами».

Молодой корень имбиря является особым деликатесом в Китае, где все восхищаются его тонкой кожицей и отсутствием волокон. Европейцы любят засахаренный имбирь, имбирь в шоколадной глазури или в сахарном сиропе. Не случайно Розмари Хэмпфил пишет, что ей «с детства нравились целые куски имбиря в сиропе, которые продавались в синих и белых банках с красивыми цветными узорами восточного вида» [114]. Имбирный кекс может оказаться довольно сухим, но эта сухость чаще всего объясняется наличием имбирного порошка, а не свежего имбиря. Впрочем, нынешняя мода исповедует, так сказать, мультиимбирный подход. Для иллюстрации можно обратиться к рецепту из книги Делии Смит «Кексы» (*Delia Smith. Book of Cakes,* 1977), в котором сочетаются тертый корень имбиря, стебель имбиря и (важно!) несколько ложек сиропа от консервированного «ствола имбиря». Пуристы, признающие только свежий имбирь, могут обратиться к рецепту кекса из свежего имбиря, приведенному в книге Дэвида Лебовица «На десерт» (*David Lebovitz. Ready for Dessert,* 2011).

«Корень зрелого имбиря имеет более резкий вкус, но зато более универсален. Его можно натереть, нарезать соломкой или ломтиками, можно приготовить из него пюре, отжать сок и добавлять его, скажем, в китайские маринады. Как говорит шеф-повар Кен Хом, подобный подход дает возможность «почувствовать тонкий вкус имбиря, не разжевывая его ломтики» [115].

СМ. ТАКЖЕ: калган, куркума, цитвар.

Калган

Alpinia galanga (большой корень)
Alpinia officinarum (малый корень)

Если вы знаете, что такое garde manger, то есть погреб, то услышав слово «галантин», скорее всего, представите себе цыпленка без костей (как правило, цыпленка, хотя это может быть и что-то другое), чье завернутое в кожу мясо протушили, отжали и положили в заливное – это и есть галантин. Однако в Средние века галантином называли соус из сухарей, корицы, имбиря, соли, черного перца и самого важного ингредиента – калгана. Вот рецепт галантина, взятый из книги «Мето́да кулинарная» (*Forme of Cury,* 1390):

> **Рецепт:** *«Возьми корки хлеба и мелко их искроши. Добавь к ним тертые калган, корицу и имбирь и посоли; приправь все уксусом, протри через сито и подавай».*

Соус галантин оказался на удивление универсальным: он одинаково хорошо подходил как к насыщенному вкусом красному мясу, например к оленине, так и к рыбе. Утонченный вариант галантина, Sawse Madame, делали конкретно «под гуся». Чтобы его приготовить, нужно было нафаршировать гуся шалфеем, зеленью петрушки, травой иссоп, айвой, грушами, чесноком и виноградом. Затем надо было срезать с гуся кусочки мяса и положить их вместе с вынутой начинкой в горшок, влить туда заранее подготовленный соус галантин и жир. После этого в горшок добавляли вино, соль, еще немного калгана и… powdor douce, то есть «сладкий порошок». Последний, в свою очередь, представлял собой смесь специй, которая, как правило, содержала африканский перец мелегетта, имбирь, корицу, мускатный орех, калган и сахар. Все это проваривали и выливали на покоившегося на блюде готового гуся. Всего-то! Не просто, а очень просто!

В то время, пишет Пол Фриман, калган (нынешнее английское слово *galangal* часто писали как *galingale* или *galyngale*) «был дорогой, но весьма доступной специей, которая упоминалась не только в рецептах изысканных блюд, но и в фармацевтических справочниках» [116]. Присутствие яркого калгана в соусе галантин было совершенно уместно, если учесть коннотации слова *galant*, которое в старофранцузском языке значило не только «обходительный, галантный», но и «энергичный, лихой». Калган, как, впрочем, и почти все другие специи, также добавляли в гипокрас – обильно приправленный

пряностями алкогольный напиток из вина.

Разумеется, повар из «Кентерберийских рассказов» Джефри Чосера (1340/1345–1400) тоже знаком с калганом:

> Ах, что за повар! Мастером рожден,
> «На раз» варил с цыпленком марибон,
> Готовил тарт с маршаном и калганом,
> Во вкусах эля не был он профаном,
> Мог припустить, обжарить и испечь,
> Мортрё нарезать и пирог не сжечь.

Ассортимент компонентов, перечисленных в этом отрывке, представляется основательным и даже изысканным. В старинном манускрипте «Кулинария в Англии» *(Curye on Inglish)* указывается, что марибон – это мозговые косточки, а мортрё – нечто измельченное и отваренное в бульоне. Что же касается порошка маршан, то это, скорее всего, была какая-то смесь специй, но что в нее входило – теперь, кажется, уже никто и никогда не узнает.

А может быть, Чосер здесь просто иронизирует? Ведь повар в данном случае – «бюджетный», несимпатичный тип. У него «большая язва на ноге гноилась». У него на кухне полно мух. Он имеет неприятную привычку снова и снова разогревать свои пироги, так что клиентам, попробовавшим их, становится плохо с желудком… Может ли такой человек на самом деле хранить в своей кладовке сокровище из райского сада, несравненный калган (а именно таким он виделся средневековым писателям-романтикам)? Вряд ли. Заметим, что во времена Чосера слово *galangal*, кроме «калган», также означало «осока». Так, может быть, в этих стихах скрыта и шутка?..

Существует два основных типа калгана: «большой» и «малый», причем оба принадлежат к семейству имбирных. Третий тип калгана – кемпферию *(Kaempferia galanga)* – в кулинарии используют редко, разве что в восточноевропейских алкогольных напитках, включая биттеры и польские настойки *(nalewka)*. Кемпферия имеет более сладкий букет (некоторые считают – тошнотворно-сладкий), а по виду напоминает кисть руки, то есть имеет центральное ядро, из которого прорастают тонкие трубчатые «пальцы».

«Большой» калган, по-индонезийски лаос, издавна растет на острове Ява. Его крупный бугорчатый корень, похожий на корень имбиря, покрыт красновато-коричневой или кремовой кожицей. Растение это «больших размеров, высотою около пяти ладоней и не так пахуче и ароматно, как другое [то есть «малый» калган]», – писал португальский врач и натуралист Гарсия де Орта (1501–

1568). Кстати, он критиковал описания этой специи, которые давали ученые прежних эпох, в частности Авиценна (Ибн Сина, 980–1037). По его мнению, классик «всё перепутал»:

«Яванский калган имеет листья копьевидной формы и белые цветы. У него есть семена, но местные жители их не сеют, [а] кладут в салаты и пьют настой как лекарство. Так поступают в основном те, кто пришел с Явы, а также повитухи (называемые здесь *daias*) и местные целители. Распространяются оба вида калгана корневищами, как имбирь, а не каким-либо иным способом. Если вы увидите, что где-то написано противное, – не верьте» [117].

«Большой» калган издавна применяют в кухнях Юго-Восточной Азии: он входит в зеленые пасты карри и играет важную роль в рецептах блюд из моллюсков наряду с чесноком, перцем чили и тамариндом. В сочетании с лемонграссом калган, несмотря на очевидную собственную «скромность», тонко оттеняет аромат травы. Как отмечает Кэрол Селва Раджа, в таких блюдах Юго-Восточной Азии, как суп с лапшой лакса, соус карри или острая паста самбал, «солирующий лемонграсс опознается мгновенно, в то время как калган остается на втором плане, но без него блюда не существует» [118].

«Большой» калган оживляет крошечные, но безупречно оформленные блюда вьетнамской кухни Хюэ; он входит в число компонентов острого тайского супа из кокоса том кха; калган – неотъемлемая составляющая блюда из жареного риса наси-горенг и жаркого из говядины или буйволятины ренданг. При приготовлении последнего мясо очень медленно тушится в кокосовом молоке с калганом, куркумой, лавровым листом, чесноком, чили и имбирем. Такая смесь специй на языке народа минангкабау, обитающего на западе острова Суматра, называется пемасак. Минангкабау и изобрели эту смесь, которая не только размягчает мясо, но и обладает антисептическими свойствами, образуя своего рода защитное покрытие, так что готовый ренданг может храниться неделю, и потому его можно брать с собой в дорогу.

> **Применение:** *«Малый» калган, по-индонезийски кенчур, имеет более острый, камфарный вкус и используется чаще как овощ, нежели как пряность; обычно его чистят, нарезают и добавляют в тушеные блюда.*

«Малый» калган – «уроженец» южной части Китая, где он растет в прибрежных районах, в частности по всему острову Хайнань и в области Бэйхай на северном берегу Тонкинского залива. Иногда калган добавляют в смесь пяти специй, но более

популярен он как лекарство, которое принимают при расстройствах желудка, ревматизме и простуде. На Бали пастой джаикап, состоящей из «малого» калгана, чили, имбиря, лемонграсса и орехов, натирают утку перед тем, как завернуть ее в листья банана и запечь на огне.

В Индии калган используют в качестве дезодоранта и средства, освежающего дыхание. А немецкая монахиня и целительница Хильдегарда Бингенская (1098–1179) считала, что калган – лучшее средство при стенокардии: «Тот, кто обнаружил боль в области сердца или страдает из-за сердечной недостаточности, должен немедленно употребить нужное количество калгана, и тогда он выздоровеет» [119]. Николас Калпепер (1616–1654) относительно калганов «большого и малого» заметил следующее:

> «Оба остры и сухи в крайней степени, причем «малый» калган считается более острым; он чрезвычайно укрепляет желудок и купирует боли, вызванные пребыванием на холоде или на ветру; его аромат очищает мозг, укрепляет слабые сердца, убирает из чрева ветры, согревает чресла и провоцирует любовное томление. За один раз принимай половину драхмы (от 4 до 7 г. – *Ред.*)» [120].

Как мы видим, Калпепер касается здесь репутации калгана как афродизиака. Возможно, в данном случае он следует Джону Джерарду (ок. 1545–1612), который писал, что оба типа калгана «способствуют коитусу, разогревая излишне хладные члены». А Маино де Манеири Майнери (?–1368) в трактате «Правила здоровья» (*Maino de Maineri. Regimen sanitatis* – это такой средневековый «справочник» о стилях жизни) привел рецепт «яйца всмятку, тщательно растертого с корицей, перцем, солью и калганом». Это блюдо, по его уверениям, «воистину усиливает все члены, в особенности семяизвергающий» [121]. (Яйцо ассоциировались с плодовитостью, а острые специи – с желанием.) Константин Африканский (между 1010 и 1020–1087) советует использовать калган в «восстановительных процедурах», принимая его после обеда и ужина, а Ибн аль-Джаззар (ок. 895 – ок. 979), тунисский медик, у которого Константин позаимствовал многие из своих рецептов, прямо пишет, что калган может вызывать «мгновенную эрекцию» [122].

СМ. ТАКЖЕ: имбирь, куркума.

Кардамон

Elettaria cardamomum

Мою любимую историю о кардамоне рассказал Том Стобарт в книге «Травы, специи и пряности» (*Tom Stobart. Herbs, Spices and Flavourings,* 1970). Автор – знаменитый альпинист, зоолог и кинорежиссер – сидел в бомбейском ресторане, когда его индийский друг нашел в своей порции карри то, что он посчитал тараканом:

«Он выудил его из карри и позвал официанта. Официант позвал менеджера, который, в свою очередь, позвал повара. В этот момент в соответствии с классическим итальянским анекдотом повар должен был с аппетитом схрумкать таракана, причмокивая и восклицая: «И почему вам не понравилась эта замечательная рыбка?» Но индийский повар избрал другой путь: он со всем возможным уважением к гостю отметил, что «таракан» на самом деле – это большое волосатое семечко кардамона» [123].

Кардамон – многолетник семейства имбирных. В диком виде он произрастает в Южной Индии и Шри-Ланке, в культуре в настоящее время выращивается в других тропических странах, например в Гватемале, которая стала его основным производителем, а также в Танзании. Стебли или кисти, несущие семена (небольшие овальные гранулы, содержащие от пятнадцати до двадцати семян в трех сдвоенных рядах), выходят из основания растения и прямо из земли. После сбора урожая стручки промывают, а затем сушат на солнце или в печах. Кардамон лучше покупать в стручках, так как семена, извлеченные из коробочек, быстро теряют присущий им аромат эвкалипта, а измельченные семена теряют его еще быстрее.

В Древней Греции низшие сорта этой специи назывались *amomum*, «ложный» кардамон, а лучшие – *kardamomom*, «истинный» кардамон. При этом существует несколько разновидностей «истинного» кардамона, а разница между «истинным» и «ложным» кардамоном в целом заметнее, чем, скажем, между корицей и «ложной» корицей кассией. Сегодня мы не знаем, что в точности имели в виду греки под словом *amomum*, но их классификация пережила века и утвердилась в формулировке Карла Линнея (1707–1778): разновидности ложного кардамона несут в своих названиях слово *amomum*, например *A. subulatum, Amomum subulatum,* «черный» кардамон. Возможно, именно представителя этого вида и посчитал тараканом друг Тома Стобарта.

Многочисленные сорта китайского кардамона чаще

используются в традиционной китайской медицине, чем в китайской кулинарии (хотя кардамон присутствует в некоторых красных сычуаньских блюдах). Так, *A. globosum* и *A. villosum* применяются при лечении болей в желудке и тошноты. С другой стороны, Ли Шичжэнь, китайский медик XVI века, в «Компендиуме лекарственных веществ» («Бэньцао ганму») рекомендует «побочный» кардамон *A. xanthoides* (в свое время коварные торговцы активно замещали им «истинный» кардамон) в качестве «тонизирующеего, укрепляющего желудок, ветрогонного, седативного и отхаркивающего средства».

> **Применение:** *«[Его семена] употребляются как приправа и консервант, а также при ароматизации крепких напитков. Как говорят, они ускоряют растворение в желудке медных или железных монет, рыбьих костей и любых других случайно проглоченных металлических предметов или посторонних веществ» [124].*

Обычай делить специи на «истинные» и «ложные», конечно, связан с их рыночной стоимостью, а кардамон дорог: это третья по дороговизне специя после шафрана и ванили. При этом некоторые виды «ложного» кардамона вполне приемлемы по цене и даже опережают по качеству «настоящие» сорта. Так, в кулинарии Эфиопии и Эритреи «ложный» кардамон *Aframomum corrorima,* или корарима, используется в таких смесях пряностей, как бербере и митмита (см. Указатель пряных смесей, с. 304, 313). Поклонники «черного» кардамона настаивают на том, что его дымчатый, камфарный аромат хорошо оживляет изначально «бледные» блюда из риса и чечевицы. («Настоящий» кардамон уже давно является важным компонентом плова.)

Тем не менее лучшим видом кардамона остается «настоящий» зеленый *Elettaria cardamomum* – точнее, его подтипы: малабарский и майсурский. Последний, названный по городу в индийском штате Карнатака, содержит наибольшее количество ароматных соединений – цинеола и лимонена. При этом считается, что чем мельче и бледнее стручки зеленого кардамона, тем лучше их вкус. Существуют и чисто белые стручки – это обычные зеленые стручки, обработанные перекисью водорода. Обработка делается якобы для улучшения внешнего вида молочных соусов и рисовых пудингов, в частности пайасама. Считается, что зеленый кардамон будет дисгармонировать с их белой цветовой гаммой (хотя мне трудно себе представить, что это кого-нибудь может волновать). Другая «теория отбеливания» состоит в том, что стручки кардамона выгорали на солнце во

время переходов морем из Индии в Скандинавию [125]. Скандинавы познакомились со специями еще во времена викингов, которые разживались ими при набегах на Константинополь.

> **Применение:** *Скоро северяне привыкли к более мягким на вкус бледным стручкам и стали использовать их для маринования сельди и при выпечке пирогов и хлеба, в частности сладкого финского хлеба с кардамоном, который называется пулла.*

Когда скорость доставки кардамона увеличилась, возникла необходимость отбеливать стручки на месте их сбора, а не полагаться на капризы природы.

Фредерик Розенгартен упоминает еще одну причину популярности кардамона в Скандинавии: «В Швеции подвыпивший мужчина часто жует семена кардамона, чтобы дома жена не учуяла запах спиртного» [126]. Если вам эта история кажется байкой, вспомните, что компания Wrigley использует кардамон при производстве жевательных резинок.

Шестьдесят процентов кардамона, производимого в мире, идет в арабские страны, где он является основным компонентом «бедуинского» кофейного напитка кахва, который минимум на 40 % состоит из кардамона. Процесс приготовления кахвы – это сложный ритуал: прямо при гостях кофейные бобы с пряностями (туда кладут также шафран, гвоздику и корицу) обжаривают, перемалывают и варят, а потом подают гостям в маленьких сосудах, которые называются далла. «В каждой из этих латунных кофеварок с длинными, словно клювы, носиками, как правило, находится несколько открытых стручков кардамона», – авторитетно заявляет Стобарт как человек, который сам видел такой кофе и пил его [127]. «На Ближнем Востоке, – отмечает автор, – нет более характерного признака приближения одного из действующих на нервы пограничных постов и полицейских будок, чем аромат кофе с кардамоном. Хороший тон здесь – с громким причмокиванием выпивать до трех чашек кофе за раз» [128].

Иногда хозяин может продемонстрировать гостям и более диковинные способы приготовления напитка. «Арабы действительно обожают кардамон и часто кладут эту пряность в кофе», – отмечает шотландский художник Джеймс Бейли Фрейзер (1783–1856) в книге «Путешествия по Курдистану, Месопотамии и проч.» (*James Baillie Fraser. Travels in Koordistan, Mesopotamia etc.,* 1840). И далее поясняет:

> «Когда вы заходите в шатер незнатного шейха или

просто главы уважаемой семьи, кофе готовят прямо при вас, так что вы можете хорошо рассмотреть хозяина. Перед тем как кофе закипит в последний раз или на другой стадии процесса приготовления, он вынимает из кармана или собственного кошелька несколько зерен, которые приобрел у торговца кофе, кахваджи (cahwachee), и кладет их в напиток. Как правило, это зерна кардамона; мне показалось, что их кладут в качестве непременного дополнения в кофе, который готовят для почетных гостей [129].

В результате таких манипуляций получался напиток «крепкий, как бренди, и горький, как желчь, но нежный, островатый и прекрасно освежающий. Выпив по паре чашек величиной с наперсток, мы поднялись и покинули шатер» [130]. Проблему причмокивания Фрейзер, к сожалению, замалчивает.

СМ. ТАКЖЕ: имбирь, мавританский перец (зерна Селима).

Кассия

Cinnamomum cassia
Разновидность корицы, популярная в Китае.

См. *Корица*.

Квассия

Quassia amara

Квассия – это маленькие желтовато-белые кусочки древесины дерева квассия горькая, произрастающего в Южной Америке. Создатель единой системы классификации растительного и животного мира Карл Линней (1707–1778) назвал это растение в честь бывшего раба Грамана Куасси (ок. 1690 – ок. 1780), который стал целителем и ботаником с высокой репутацией.

> **Применение:** *Настой из кусочков квассии является очень хорошим антигельминтным средством (то есть убивает глистов).*
>
> *Специя также эффективна как репеллент, отпугивающий насекомых.*

Квассия содержит терпеноиды, в частности изокассин *(isoquassin)*, и, как их называют в химии, горечи. Это кассин, 18-гидроксикассин *(18-hydroxyquassin)* и другие вещества, в 50 раз более горькие, чем хинин. Неудивительно, что сироп, который получается из кусочков квассии и патоки, «безвреден для человека, но ядовит для летающих насекомых; этим сиропом пропитывают москитные сетки и одежду» [131]. В Центральной Америке из древесины квассии изготавливают сундуки, которые надежно защищают от насекомых одежду и белье.

Том Стобарт утверждает, что квассия является «обычным ингредиентом тонизирующих вин и аперитивов, которые в континентальной Европе используются для поддержания ослабленной печени» [132]. Ну, это не для меня, спасибо.

Кориандр

Coriandrum sativum

Одна из причин, по которой человечество страдает от клопов *(Cimex lectularius)*, – их запах. Когда вы тревожите группу этих паразитов, они источают феромоны тревоги, предупреждая друг друга, что пора бросаться врассыпную. В результате в воздухе распространяется ужасная вонь, которая напоминает нам запах жженой резины, а древнеримскому писателю Плинию (22–79) напоминала одно растение с тонким ярко-зеленым стеблем и соцветиями маленьких розовых, синих и белых цветов. Плинию оно было известно как средство для лечения рака и малярии, а также в качестве противоядия при укусе мифической змеи амфисбены, которая питается муравьями, имеет ноги как у цыпленка, а главное, обладает двумя головами, «словно ей недостаточно изливать яд из одной пасти». Неприятный запах был признаком того, что плоды этого растения еще незрелые: когда им давали дозреть и высушивали их, запах исчезал.

Плиний назвал это растение кориандр *(coriandrum)* – от латинского слова *coris*, что значит «клоп». Сейчас кориандр имеет много названий: в Соединенных Штатах и Латинской Америке его называют силантро, в Индии – дхана, в Китае – естественно, китайской петрушкой, в России и Грузии – кинзой. Все это названия однолетнего растения семейства зонтичных, «коренного жителя» Южной Европы и Средиземноморья, который достаточно хорошо переносит жару и засуху и потому успешно культивируется по всему миру, в частности в России, Индии, Марокко и Австралии.

Конечно, Плиний не был первооткрывателем кориандра. Семена этого растения упоминаются в книге «Исход» и в текстах, написанных так называемым линейным письмом Б на глиняных табличках, найденных в древнем городе Кноссе, находившемся на острове Крит. Семена кориандра были найдены в гробнице Тутанхамона и вообще широко использовались в древнеегипетской медицине, несмотря на то что были «импортными», а следовательно, дорогими. Так, папирус Эберса, содержание которого датируется XVI веком до н. э., рекомендует семена кориандра как анальгетик общего действия – хотя можно ли верить автору, если он рекомендует пену от пива и половинку луковицы как «прекрасное средство против смерти»?

Кориандр «сегодня представляется нам типичной индийской специей и типичной приправой из Юго-Восточной Азии», – пишет Эндрю Долби [133]. Это не совсем так: кориандр появился в

Индии в значительных масштабах только в III веке до н. э. – он был завезен из Персии, скорее всего, императором Ашокой, великим покровителем буддизма, который «гордился своей деятельностью по распространению ароматических и лекарственных растений» [134]. У кориандра считаются съедобными не только корни, но и листья (изрезанные, похожие на листья петрушки), и желтовато-коричневые ребристые семена, которые способны распадаться на две половинки – мерикарпии; но все части растения едят, кажется, только в Таиланде. Острые листья имеют цитрусовый аромат, семена кориандра на вкус островатые и сладкие с оттенками вкуса печеного апельсина. Молотые семена кориандра нужно использовать сразу после помола – они очень быстро теряют аромат.

> **Применение:** *Семена кориандра особенно популярны в Греции и на Кипре, где они «оживляют» местные колбасы и придают отчетливый ореховый вкус оливкам, если добавить их к лимонному соку, в котором оливки маринуются. Сильно зависит от семян кориандра вкус кипрского блюда афелия, которое представляет собой свиную грудинку, приготовленную в вине, а также вкус греческого салата из капусты, который называется лаханосалата. А окорок, отваренный в воде, сдобренной семенами кориандра, гвоздикой, корицей и лавровым листом, создает настоящее рождественское настроение – по крайней мере, у меня.*

Как и семена тмина, семена кориандра часто добавляют в ржаной хлеб. Книга Дэна Лепарда «Домашний хлеб» *(Dan Lepard. The Handmade Loaf,* 2004) содержит отличный рецепт ржаного хлеба со вкусом кориандра, который продают в традиционных булочных в России и на Украине. Лепард подчеркивает, что семена кориандра придают этому хлебу «легкую горчинку, похожую на вкус сердцевины апельсина», хотя и признает, что поначалу этот вкус ему не понравился [135].

Кориандр завезли в Англию римляне, которые использовали его семена для ароматизации ячменных каш, отварной зелени и устриц, находящихся на другом конце социально-кулинарного спектра. Англо-саксонская этноботаника рекомендовала женщине, желающей задать пол будущего ребенка, повязать высоко на левом бедре, напротив «врат любви», корень белены, чтобы родился мальчик, или браслет с двенадцатью семенами кориандра, если она хочет девочку [136]. Вплоть до XVIII века кориандр пользовался широкой популярностью как специя, которую клали в маринады, а также использовали при

приготовлении «черного пудинга» и дичи. Однако позднее он вышел из моды и сейчас применяется только для ароматизации джина и в пивоварении.

Тем не менее Элизабет Дэвид в своей книге цитирует прекрасный рецепт ветчины, тушенной в молоке с семенами кориандра, взятый из книги Уильяма Веррала «Рай для повара» (*William Verral. The Cook's Paradise,* 1749). Веррал держал рядом с городом Льюисом паб The White Hart и, вероятно, покупал местный кориандр, поскольку в это время он культивировался в Сассексе. Вообще, кориандр в больших масштабах выращивали в Эссексе и Саффолке, в частности в окрестностях города Ипсуич.

Как уже говорилось, семена кориандра до сих пор используются в пивоварении, в частности при приготовлении сильно ферментированных белых сортов бельгийского пива, например «Хугардена»: «Как правило, кориандр добавляют из расчета от 2,11 до 8,3 унции на баррель (60–235 г на 159 л. – *Ред.*) в последние 5–20 минут кипячения сусла в варочном котле» [137]. Малое время кипения обеспечивает сохранение ароматических веществ – в противном случае они полностью испарятся. Часто семена кориандра используются в сочетании с апельсиновой коркой.

Подобно пажитнику и куркуме, семена кориандра уже давно стали одной из главных составляющих дешевых индийских порошков карри. Характерно, что кориандр более мягок и универсален, чем его «партнеры»; при этом он не выходит на первый план, а играет роль объединителя разрозненных ароматов других специй. Что же касается пути, по которому кориандр проник в ранние англо-индийские версии порошка карри, то этот путь, скорее всего, лежал через самбар – характерную для южной части Индии смесь лущеного гороха со специями, главную роль среди которых играет кориандр. Столь же важен кориандр в ливанской смеси специй таклия *(taklia),* которую, как правило, добавляют к блюду перед самым окончанием процесса его приготовления, а также в ближневосточной смеси бахарат (см. Указатель пряных смесей, с. 304).

СМ. ТАКЖЕ: куркума, сенной пажитник.

Корица

Cinnamomum zeylanicum и Cinnamomum cassia

Нет специи, о месте происхождения которой не распространялось бы больше мифов и толкований, чем о родине *Cinnamomum zeylanicum.* Так, Колумб полагал, что нашел корицу в Америке или, как он считал, в Индии в 1493 году, но тот кусок коры, который он с надеждой привез домой, вызвал только дополнительную путаницу: «Очевидец сообщил, что эти веточки по виду были немного похожи на корицу, но по вкусу острее перца и пахли гвоздикой – уж не был ли это имбирь?» [138]. Справедливости ради нужно сказать, что «корица» Колумба, скорее всего, представляла собой кору дерева канеллы *(Canella winterana).* Сейчас оно известно как «дикая корица» и широко используется при изготовлении сухих натуральных ароматизаторов поппури и парфюма. Так что Колумб оказался не так далек от истины, как это поначалу представлялось.

Древние египтяне закупали корицу (а также ладан и смирну) в земле, которую они называли Пунт. Земля эта воспринималась ими как далекое и едва ли не мифическое царство, хотя на самом деле она, вероятно, находилась на территориях нынешних Эритреи, Эфиопии или Сомали. Судя по рельефам, выбитым на стенах захоронений в Долине царей в Фивах, женщина-фараон Хатшепсут отправила пять галер в Пунт из Красного моря примерно в 1500 году до н. э. В то время подобная экспедиция была, с одной стороны, рутинным, но с другой – труднейшим предприятием. Как объясняет Джойс Тилдесли в биографии Хатшепсут, египтяне «не очень хорошо представляли себе все опасности морского путешествия», но все равно для них поход в землю Пунт был «тем, чем для современных исследователей является полет к Луне» [139]. Впрочем, величина вознаграждения перевешивала риск. На фресках в Фивах изображены люди, которые носят по сходням мешки и целые деревья, а также суда, идущие в обратный путь. Ниже этих изображений приведены иероглифические надписи, которые можно перевести примерно так:

> Загружаются корабли в изобилии диковинными творениями страны Пунт, многообразными прекрасного вида деревьями божественной страны, грудами мирровой смолы и свежими мирровыми деревьями, черным деревом и подлинной слоновой костью, самородным золотом из страны Эму, коричным деревом,

деревом хесит, ароматной смирной, ладаном, черной краской для глаз, павианами, мартышками, борзыми собаками, шкурами леопардов и рабами вместе с детьми их… То, что несут они, от века не приносилось никакому иному царю… [140].

Когда груженные этими сокровищами корабли вернулись в Египет, Хатшепсут преподнесла их содержимое богу Амону:

> Ее Величество своими руками возложила лучшую мирру на все члены свои, и аромат ее божественный росы смешался с запахами Пунта; ее кожа, покрытая электрумом [бледно-желтый сплав золота и серебра. – *Авт.*], заблистала, как звезды среди парадного зала, пред всей землей [141].

Итак, все хорошо, все в восторге – за исключением того, что осталась нерешенной маленькая проблема: корица не могла расти в районе Африканского Рога, ибо там совершенно неподходящий для нее климат. Поэтому кто-то как-то ее сюда привез и продал отважному экипажу царицы Хатшепсут. Но как, откуда и кто?

Вопрос о происхождении корицы очень интересовал и простых смертных. «Где она растет и какая земля порождает это растение, в точности неизвестно», – отмечал Геродот (ок. 484 – ок. 425 до н. э.) и после этого повторял чудные и путаные россказни арабских купцов:

«По рассказам арабов, эти сухие полоски коры, которые у нас зовутся кинамомон, приносят в Аравию большие птицы. Они несут их в свои гнезда, слепленные из глины, на кручах гор, куда не ступала нога человека. Для добывания корицы арабы придумали такую уловку. Туши павших быков, ослов и прочих вьючных животных они разрубают сколь возможно большими кусками и привозят в эти места. Свалив мясо вблизи гнезд, они затем удаляются, а птицы слетаются и уносят куски мяса в свои гнезда. Гнезда же не могут выдержать тяжести и рушатся на землю. Тогда арабы возвращаются и собирают корицу. Собранную таким образом пряность вывозят затем в другие страны» [142].

Теофраст (370–285 до н. э.) был прав, когда заявлял, что корица – «это кора, а не старая древесина», и подчеркивал, что следующая история есть, «конечно, самая настоящая сказка»:

> «Говорят, она растет в горных ущельях, где водится множество змей, укус которых смертелен. Люди, спускающиеся туда, закутывают себе руки и ноги. Набрав дикой корицы и вынеся ее наверх, они делят свою

> добычу на три части и бросают относительно них жребий между собой и солнцем. Часть, которая досталась солнцу, они оставляют на месте и тут же, уходя, видят, как она загорается» [143].

Плиний (22–79), писавший свои работы примерно четыреста лет спустя, также пренебрежительно отзывается об этих «старых сказках». Он слышал или как-то догадался, что корица происходит из Эфиопии либо, по крайней мере, что ею торгуют эфиопы, получающие эту пряность от «обитателей пещер» (жителей Эритреи и Сомали), с которыми они «связаны узами брака». Историк специй Эндрю Долби считает, что использованный Плинием термин «эфиопы» охватывает в том числе жителей крайнего восточного побережья Индийского океана. Это положение важно, ибо оно означает: Плиний «знал, что корицу везли из Юго-Восточной Азии и что по пути на Запад она пересекала весь Индийский океан». Да и как иначе объяснить комментарии Плиния, согласно которым путешествие за корицей «туда и обратно занимало почти пять лет», а торговцы ею постоянно рисковали жизнью?

Шли века, но мистификации продолжались. В 1340 году марокканский путешественник Ибн Баттута (1304–1377) попал на остров Шри-Ланка, как называют Цейлон с 1972 года, и обнаружил в его северо-западной части город Путтламан (Puttlaman), «заваленный деревьями корицы, которые принесли реки». Интересно, удивился он этому обстоятельству или нет? Может быть, как мусульманин, который провел немало дней в торговом городе Александрия, Ибн Баттута уже знал об этом месте от своих друзей-купцов? К этому времени лишь несколько европейцев, в том числе итальянский католический миссионер Иоанн Монтекорвинский (Джованни из Монтекорвино, 1246–1328), сведя воедино отрывочные сведения, поняли, где растет корица. Однако в целом информация о том, что родиной «истинной» корицы является Шри-Ланка, все еще оставалась большим мусульманским секретом. Остров Шри-Ланка, до того Цейлон, еще раньше назывался Серендип. Именно от этого названия произошло слово «серендипность», которое означает интуитивную прозорливость, счастливую случайность или способность, делая глубокие выводы из случайных наблюдений, находить то, чего не искал намеренно. Этот термин восходит к притче «Серендипити», то есть «Три принца из Серендипа», входившей в состав древнеперсидского эпоса. Впервые в английском языке слово *serendipity* появилось в письме, которое отправил своему другу в 1754 году писатель Хорас Уолпол.

«Титульные князья, – писал он, – благодаря случайностям и проницательности всегда обнаруживают вещи, которые они преднамеренно не искали»…

Дело закончилось тем, что португальцы открыли истинные источники корицы. Ими оказались не птичьи гнезда или овраги, кишащие змеями, а деревья, растущие на 200-мильной полосе на западном побережье Шри-Ланки. Это открытие предопределила скорее проницательность, чем случайность…

Cinnamomum zeylanicum представляет собой густое вечнозеленое дерево семейства лавровых с темно-зелеными листьями, испещренными многочисленными прожилками, сильно пахнущими зеленоватыми цветами и пурпурно-черными ягодами. Лучше всего корица растет на низких холмах, она любит тень и умеренное количество осадков. Каждое дерево (в культуре – куст) дает восемь-десять боковых ветвей. В возрасте трех лет растение становится достаточно зрелым, чтобы начать обдирать с него кору; обычно эта процедура проводится в сезон дождей, когда из-за влажности кора снимается легче. Полоски коры, которые содержат основную часть специй (хотя листья и почки дерева тоже ценятся достаточно высоко), сворачивают вручную, а затем сортируют по внешнему виду, толщине и аромату. Умиляют выразительные термины, используемые сборщиками: собранные участки коры они называют «рюши», внутренние участки коры веток – «перья», остатки грубой коры – «щепки».

Традиционно на острове сбором урожая корицы занимались представители сингальской касты салагама – они платили готовой специей налог государству. Когда в начале XVI века прибывшие в Шри-Ланку португальцы захватили контроль над торговлей корицей, они сохранили эту практику. Неповиновавшихся ждала жестокая расправа, подобная той, что была устроена в Малакке. Здесь Афонсу ди Албукерки (1453–1515) приказал убить или продать в рабство всех мусульман. В 1518 году губернатор Португальской Индии Лопу Суариш ди Албергария (1442–1520) построил факторию на территории выходящего к морю государства Котте и вынудил его правителя объявить себя вассалом короля Португалии Мануэла I (1469–1521). «Договор, текст которого был выгравирован на тонких золотых листах, предусматривал ежегодную поставку 300 бахаров (бахар – около 400 английских фунтов, или 180 кг. – *Ред.*) корицы, 12 рубиновых колец и шести слонов» [144].

К 1658 году португальцев вытеснили с острова голландцы. Шри-Ланка была поглощена Голландской Ост-Индской компанией (VOC), которая к 1669 году фактически стала государством в государстве. На компанию работало более 50 000

человек, она обладала десятитысячной частной армией, имела полномочия чеканить деньги, вести военные действия и подписывать договоры. Посетите сегодня форт Галле на юго-западном побережье Шри-Ланки, и вы увидите на его главных воротах нидерландский гербовый щит с буквами VOC по центру, сохранившийся со времен апогея имперского владычества Нидерландов.

Вакуум, оставленный после окончательного распада VOC, заполнила Великобритания, солдаты которой впервые оккупировали прибрежные районы острова в 1796 году, во время наполеоновских войн. Полной власти над Шри-Ланкой англичанам удалось достичь только к 1815 году, но к этому времени торговля корицей уже пришла в упадок. Причина – в мире изменились вкусы: специи были вытеснены с позиций самых желанных колониальных товаров чаем, кофе, сахаром и экзотическими фруктами, в частности апельсинами.

* * *

Сейчас мы воспринимаем корицу в основном как ароматизатор, применяющийся при производстве продуктов питания. Но до эпохи Средневековья корица высоко ценилась прежде всего как парфюм: ее замачивали в жире или масле, а затем осторожно нагревали, чтобы она высвобождала свой аромат. (Слово «парфюм» происходит от латинского *per fumum*, «сквозь дым».) Поэтесса Сапфо (ок. 630 – ок. 570 до н. э.) сообщает, что аромат корицы окутывал свадьбу Гектора и Андромахи. В эпической поэме Лукана (39–65) «Фарсалия» Цезарь очарован Клеопатрой, пришедшей со своей свитой на богатый пир, устроенный в его честь; при этом соблазняется он не только видом, но и запахом: «…по их волосам умащенным / Пряный течет киннамон, не лишенный еще аромата, / Не потерявший его на этих брегах чужеземных» (перевод Л. Е. Остроумова).

В Древнем Египте, Греции и Риме корица широко использовалась при похоронных обрядах и бальзамировании. Известно, что римский император Нерон (37–68) в приступе гнева убил беременную Поппею, свою вторую жену. При этом Светоний (ок. 70 – после 120 н. э.) пишет, что он пнул ее ногой в живот, когда слишком поздно вернулся со скачек, а она его встретила упреками. Тацит (середина 50-х – ок. 120) упоминает о «припадке внезапной ярости», то есть рассматривает этот трагический инцидент как случайный взрыв бытового насилия. Так или иначе, Нерон потом был настолько переполнен раскаянием, что

приказал сжечь на похоронах Поппеи годовой запас корицы в Риме…

Что касается бальзамирования, то функция корицы состояла не в сохранении тела (для этого использовались некоторые другие специи) и даже не в дезодорировании, а в придании сакральности процедуре умащения, в благословении перехода души умершего из одного мира в другой. Корица была призвана обеспечить празднование перерождения души и избавлять от сетований на ее исчезновение из этого мира. Интересно, что в этой ипостаси корица присутствует и в легенде о Фениксе, а это возвращает нас к гнездящимся в горах птицам у Геродота (ок. 484 – ок. 425 до н. э.) и жертвоприношениям Солнцу у Теофраста, показывая, что все эти истории сотканы из одной и той же мифопоэтической ткани.

В некоторых версиях мифа о Фениксе ветки корицы являются важными компонентами гнезда птицы и костра, ибо корица необходима для воскресения. Именно корицу имел в виду английский поэт Роберт Геррик (1591–1674), когда писал: «Антея, мне груди твоей лобзанье / Как Фениксовых гнезд благоуханье». И делал отсюда логичный вывод о том, что бальзамирование ему не понадобится: «К чему бальзамы телу моему? / Твой аромат туда с собой возьму…» Считалось, что если Феникс потеряет корицу, то он не сможет возродиться и уйдет из жизни навсегда.

Подобно птицам Геродота, Феникс приносит корицу из далеких пределов в мир человека. Как и в сказке о корице, упомянутой Теофрастом (ок. 371 – ок. 287 до н. э.), Феникс посвящен Солнцу и может самопроизвольно воспламеняться, отдавая ему свое состарившееся тело. Как поясняет Рулоф ван ден Брук в книге «Миф о Фениксе» (*Roelof van den Broek. The Myth of the Phoenix,* 1972), собирание корицы старым Фениксом следует рассматривать в контексте древних практик захоронения: «Было принято помещать разнообразные душистые вещества на смертном одре, на носилках, рядом с могилой и в ней самой, а также бросать их в костер и смешивать с прахом в урне» [145]. Поэтому когда Феникс покрывает себя корицей, то есть совершает «действие, которое в мире людей выполняют родственники покойного», то это значит, что он готовится к смерти и своим собственным похоронам.

В китайской мифологии корица также символизирует солнце и вечную жизнь. Для китайцев корица – это древо жизни, которое растет в райском саду, расположенном в верховьях Желтой реки, Хуанхэ. Это дерево нельзя срубить – оно отталкивает топор дровосека. А любой паломник, который сумел войти в райский сад и попробовать плоды с этого дерева, обретает бессмертие.

Правда, китайская корица представляет собой *не Cinnamomum zeylanicum,* а *Cinnamomum cassia.* Последняя известна также как коричник китайский, гуй, или просто кассия. Это дерево, которое также растет в Восточных Гималаях, на протяжении многих лет вводит в заблуждение представителей западного мира, которые считают, что кассия – это и есть корица. (Еще один тип *Cinnamomum, Cinnamomum loueirii,* «сайгонская корица», растет во Вьетнаме.) В США Федеральный закон о пищевых продуктах, лекарственных средствах и косметике (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) от 1938 года позволяет продавать более ароматную, но и более грубую кассию как корицу. Иначе обстоит дело в Великобритании, где на каждой баночке молотой корицы от компании Schwartz можно увидеть вынужденное признание: «Ingredients: cinnamon (cassia)», то есть: «Ингредиенты: корица (кассия)».

Корицу и кассию часто считают взаимозаменяемыми специями, хотя уже в XV веке Джон Рассел в «Книге о питании» (*John Russell. The Boke of Nurture,* ок. 1460) утверждал, что кассия не так «свежа, остра и сладка» во рту, как «истинная» корица, чьи палочки «тонки, жгучи и приятны на вкус». Коричник тамала *(Cinnamomum tamala)*, который римляне называли *malobathrum*, а индийцы *tejpat*, также использовался в кулинарии (по крайней мере, его листья – об этом писал Апиций), а полученное из него масло – в медицине и в качестве духов. Существует и так называемая сладкая корица, которая входит в состав елея, используемого в обряде помазания, но является ли эта корица *C. zeylanicum* или каким-то другим компонентом, мы никогда в точности не узнаем.

В повседневной кулинарной традиции корица по-прежнему играет значительную роль, что отличает ее от многих других членов старой когорты специй – властителей мира.

> **Применение:** *Как и мускатный орех, корица используется при приготовлении молочных и рисовых пудингов, яблочного крамбла (основы британских воскресных обедов), яблочных пирогов и кексов и т. п. Вместе с гвоздикой корица оказывается в глинтвейнах и тушеном мясе, а также придает округлый карамельный вкус запеченным фруктам.*

Гвоздика и корица, входящие в одно семейство, хорошо дополняют друг друга – может быть, еще и потому, что они обе содержат химическое соединение эвгенол. Впрочем, «базовый» вкус корицы определяется другим веществом – коричным альдегидом.

Корица имеет сильное родство с сахаром, что объясняет популярность тостов с корицей и их «производных» в виде хлопьев «на завтрак» – Cinnamon Toast Crunch, Curiously Cinnamon и т. д. Джейн Григсон проследила судьбу тостов с корицей назад по времени вплоть до 1666 года, когда вышла книга Роберта Мэя «Совершенный повар» (*Robert May. The Accomplisht Cook*): «В весьма кратких правилах рассказывается о том, как обжарить хлеб и сдобрить его смесью из корицы, сахара и кларета» [146]. Почему кларет, то есть легкое красное вино типа бордо? «Да потому, что от этого тосты становятся еще лучше», – простодушно поясняет автор.

Наверное, было бы правильнее говорить, что корица обладает родством с завтраками. Действительно, она по утрам фигурирует всюду – от пудинга из семолины мамония *(ma'mounia)*, который едят в сирийском Алеппо, до вязких булочек с корицей и глазурью из сливочного сыра, предлагаемых в Starbucks. Атол, или атоле, кашу из маисовых зерен, тысячелетиями подают на завтрак в Северной и Южной Америке. Еще в VI веке до н. э. представители цивилизации сапотеков, обитавшие в нынешней мексиканской долине Оахака, начали добавлять в свою утреннюю кашу семена какао и душистый перец, превратив таким образом атол в чампуррадо. А «когда испанцы привезли экзотические специи в Новый Свет в XVI веке, неотъемлемым компонентом чампуррадо стала корица» [147]. Горячий турецкий напиток салеп, который делается из крахмалистых клубней ятрышника, растения семейства орхидных, сейчас принято цедить через толстую корочку из молотой корицы…

В книге Дороти Хартли «Еда в Англии» (*Dorothy Hartley. Food in England,* 1954) приводится рецепт коричных палочек, датированный 1600-ми годами. Как отмечает автор, эти палочки «считались хорошим лекарством от простуды, их также давали детям в церкви». Все, что нужно для их приготовления, – это расплавить кусок гуммиарабика в горячей розовой воде, затем добавить к жидкости сахар и положить в нее унцию молотой корицы. «Размешай и разомни массу, сделай из нее кирпичик, нарежь его на тонкие полоски и, пока они не застыли, придай им форму палочек корицы» [148]. Розмари Хэмпфил в книге «Травы и специи» (*Rosemary Hemphill. Penguin Book of Herbs and Spices,* 1966) рекомендует укладывать такие палочки на пирог с патокой, но признает, что этот рецепт не является традиционным.

Для Джервейса Маркхэма (1568–1637), автора книги «Английская хозяйка дома» (*Gervase Markham. The English Huswife,* 1615), несладкий пирог является жемчужиной английской кухни, а его приготовление требует «всех мыслимых приправ». Так,

куриный пирог Маркхэма, о котором Элизабет Айртон в книге «Кулинария Англии» (*Elisabeth Ayrton. The Cookery of England,* 1974) пишет, что он «слишком насыщенный», действительно буквально переполнен корицей. То же можно сказать и о его пироге с сельдью, который, как признает Айртон, она «так и не решилась попробовать» – возможно, из-за засахаренной корочки этого изыска.

Почти во всех смесях специй, используемых в Шри-Ланке для приготовления карри, острота корицы обычно компенсируется кокосовым молоком. В этой стране едва ли не каждая семья имеет свой собственный вариант приготовления специй; у рецептов существуют и региональные особенности. В индийском штате Керала подобные смеси используются при приготовлении мяса с протертой мякотью кокоса (irachi varutharachathu) и виндалу из свинины (panniyirachi vindaloo). Последнее блюдо возникло в христианской общине Кералы среди тех, кто обратился в христианство после прибытия португальцев, и потому имеет сходство с блюдами кухни Гоа. Корица играет видную роль в виндалу, поскольку ее сладость снимает кислоту уксуса и остроту чили, которая становится особенно свирепой в том случае, когда в кушанье кладут кантари *(kanthari)* – местную разновидность чили «птичий глаз», содержащую 0,504 % капсаицина.

> **Применение:** *В Греции корица используется для приготовления соуса типа бешамель, который подают к блюду мусака.*

Элизабет Дэвид упоминает кипрский ресторан, где миску с порошком корицы принесли в дополнение к местному острому яично-лимонному супу авголемоно и даже попытались посыпать корицей кабачки («отличная» идея!) [149]. Использование корицы в греческой выпечке доходит до критских пирожков с сыром калицунья и сиропа, которым поливают галактобуреко, куски пирога из теста фило с заварным кремом.

А лучшая корица в мире по-прежнему происходит из Шри-Ланки, точнее, из прибрежного пояса так называемых Серебряных песков в районе Негомбо, что к северу от столицы страны Коломбо.

Кунжут

Sesamum indicum

В сказке «Али-Баба и сорок разбойников», одной из самых любимых арабских народных сказок, объединенных под названием «Тысяча и одна ночь», бедный дровосек обнаруживает логово разбойников, дверь которого открывается только после произнесения заклинания «Сезам, откройся». Али-Баба использует этот пароль, чтобы вынести из пещеры мешочек золотых монет – и тут же помчаться домой их взвешивать.

Его жадный старший брат оказывается менее везучим. Касиму удается попасть в пещеру, но потом он забывает пароль и не может выйти наружу. Возвратившиеся разбойники убивают его, разрубают тело на четыре части и оставляют их у входа, как говорится, décourager les autres, – чтобы другим неповадно было.

Мысль о том, что травы и специи обладают магическими свойствами, закрепилась уже в первых энциклопедиях по медицине и естественной истории. А столкновение западных и ближневосточных традиций в магии и медицине создало из этих представлений калейдоскоп новых возможностей.

Как уже говорилось (см. Введение), переводы на арабский язык произведений Плиния (22–79), Педания Диоскорида (ок. 40–90), Гиппократа (V век до н. э.), Галена (131–217) и других древних авторов дали пищу для размышлений средневековым исламским ученым, прежде всего Авиценне (980–1037), который заложил основы современной научной медицины. Но поток знаний шел и в противоположном направлении. Наибольшее влияние на Европу в этом смысле оказала деятельность арабских ученых, проживавших на Пиренейском полуострове, в частности математика Маслама аль-Маджрити (?–1007). Его (по крайней мере, приписываемое ему) произведение «Цель мудреца» («Гайят аль-Хаким») в Европе более известно под названием «Пикатрикс» (*Picatrix*). Именно «Пикатрикс», а также книга заклинаний «Великий светоч знания» («Шамс аль-Маариф аль-Кубра»), принадлежавшая перу египетского суфия и мага Ахмада бин Али аль-Буни (?–1225), были аккуратно переложены на латынь и «встроены» в представления об астрологии, алхимии и магии, характерные для европейского Возрождения.

Ахмад бин Али аль-Буни был противоречивой фигурой – позднее более консервативные исламские ученые оценили его учение как ересь. Сам аль-Буни особенно интересовался «магией знаков» – simiya, мистическим знанием, основанным на вере в то, что буквы алфавита имеют неясные связи с материальным миром.

В одной из своих работ аль-Буни упоминает имена халдейских магов из Древней Месопотамии. Это представители той же касты священников, о которых пожилой оккультист Алье в романе Умберто Эко (1932–2016) «Маятник Фуко» (*Umberto Eco. Il pendolo di Foucault,* 1988) говорит, что «халдейские мудрецы приводили в движение священные механизмы при помощи одних только звуков». Более того, продолжает Алье, «священнослужители Карнака и Фив умели распахивать двери храма одним лишь своим голосом. Нужно ли после этого искать другой источник фразы «Сезам, откройся?» [150].

Действительно, не нужно. Но при чем тут сезам *(sesame)*, что по-английски значит «кунжут»? Это своего рода код, символ или?.. Что такого особенного в кунжуте?

Ответ заключается в причине, по которой этот стойкий однолетник из тропической Африки и Индии с овальными листьями с прожилками и белыми или розовыми цветами стал одним из первых культивируемых растений. Причина эта – его масло. Слово *sesame* произошло от греческого *sesamon,* которое, в свою очередь, восходит к финикийскому прототипу, а тот – к аккадскому *samassammu*, что значит «масляное растение» [151]. В современном арабском языке кунжут называется *simsim* – и легко убедиться, что в некоторых изданиях «Тысяча и одной ночи» вместо «Сезам, откройся!» Али-Баба говорит: «Симсим, открой дверь!»

Семена кунжута отличает необычайно высокое содержание масла – от 50 до 60 %, а это означает, что кунжут всегда был нужен кулинарам, особенно востребовано его масло. Оно по-прежнему популярно, в частности в Китае. Кунжутное масло служит основой для многих разновидностей маргарина. Оно изобилует полиненасыщенными жирными кислотами. Оно выдерживает высокую температуру…

Геродот (ок. 484 – ок. 425 до н. э.) писал, что «оливкового масла вавилоняне совсем не употребляют, используют только масло из сезама». Гладкие овальные семена кунжута, цвет которых меняется от жемчужно-белого до черного, были известны всему Античному миру. Когда в комедии «Ахарняне» древнегреческого драматурга Аристофана (444–380 до н. э.) говорится о «пире, к которому все уж готово», наряду с «готовыми» гетерами и красотками-танцовщицами упоминаются и «лепешки из муки тончайшей белой, что с медом и кунжута семенами». Марк Габий Апиций (I век н. э.) включает кунжут в рецепт приготовления жареного фламинго. Педаний Диоскорид полагает, что эти семена наносят вред желудку и плохо влияют на дыхание, застревая в зубах. Созревшие семена кунжута часто

взрывают стручок и разлетаются по большой площади. Так, может быть, в заклинании «Сезам, откройся!» есть намек на какую-то древнюю ассоциацию со спонтанным высвобождением?

Прежде чем попытаться ответить на этот вопрос или пойти дальше, следует вспомнить, что сказка «Али-Баба и сорок разбойников» мало связана с остальными историями «Тысячи и одной ночи». Похоже, она изначально существовала только в устной форме, и впервые ее записал первый переводчик этих арабских сказок, востоковед Антуан Галлан (1646–1715). Он и включил эту историю в издание *Les mille et une nuits,* вышедшее во Франции в двенадцати томах в 1704–1712 годах. Кстати, Галлан услышал эту сказку от христианского монаха-маронита, которого он встретил в сирийском Алеппо. Этот рассказ вместе с пометками занимает шесть страниц в дневнике ученого.

В начале XIX века братья Гримм написали немецкий вариант «Али-Бабы» под названием *Simeliberg*. В этой версии, для того чтобы гора открылась и показала пещеру с сокровищами, к ней нужно было обратиться так: «Berg Semsi, Berg Semsi, thu dich auf». Очевидно, и в этом случае эхо слова *simsim* в заклинании звучит, и игнорировать это обстоятельство невозможно. Но братья Гримм, которые, кроме всего прочего, были филологами и лексикографами, по крайней мере объяснили, что слово *semsi* у древних германцев означало «гора»…

Кстати, осталось неясным, была ли фраза «Сезам, откройся!» в оригинальной записи Галлана – возможно, это было его собственное изобретение. Но что интересно: когда критик Абубакр Шрайби начал сравнивать «Али-Бабу и сорок разбойников» с другими подобными народными сказками из разных стран мира, то обнаружил в ней отражение… японской повествовательной традиции. Последняя утверждает, что каждая упавшая крошка еды никуда не пропадает: «И если назвать эту крошку (то есть использовать магическую формулу. – *Авт.*), то можно очутиться в подземной пещере, в которой творившие добро богатеют, а завистливые страдают. Существование подобной сюжетной структуры наводит на мысль считать формулу «Сезам, откройся!» заклинанием при приношении пищи» [152]. Интересно, что, когда Галлан несколько лет спустя вернулся к рассказу монаха и попытался его переписать, он сделал в нем два основных изменения: переименовал главного героя из Хогья-Баба в Али-Бабу и удалил упоминание о том, что Али/Хогья нашел в пещере обеденный стол, который ломился от яств. Последнее он сделал напрасно, поскольку кулинарная символика усиливала ощущение от логова разбойников как воплощенного праздника богатства и роскоши. В дальнейшем

упоминание о роскошном столе и съеденной курице в части изданий было восстановлено.

В глазах некоторых ценителей отсутствие в семенах кунжута сильно ароматического эфирного масла означает, что это «неправильная» специя. Но как же тогда быть с не слишком пахучими орехами? Орехи и кунжут многое объединяет, в том числе, к сожалению, и аллергия: люди, страдающие аллергией на орехи, так же реагируют и на кунжут. (По информации неправительственной организации Allergy UK, «наиболее распространенный тип аллергии на семена – это аллергия на кунжут». Реакции на него могут оказаться серьезными и даже опасными для жизни.) Чтобы выявить любого рода ароматы, присущие семенам кунжута, нужно их обжарить – желательно на чугунной сковороде, стоящей на среднем огне. Важно только аккуратно помешивать семена и пресекать их попытки выпрыгнуть со сковородки. Обжаривание кунжута приводит к образованию в нем пиразинов, а когда температура поднимается до 200 °C, то и фуранов – соединений, характерных для обжаренного кофе.

За исключением паст из растертого кунжута, например ближневосточной тахины или ее китайского аналога чжимацзян, семена кунжута используются скорее из-за их текстуры, чем из-за нежного, но горьковатого вкуса. *Sesamum indicum* оживляет разнообразные блюда, например китайские жареные креветки; он входит в смеси пряностей, в частности в египетскую дукку, иорданскую заатар и японскую гомасио (смесь семян кунжута с солью).

> **Применение:** *Кунжут кладут в пироги, например в критскую скальцонакию (skaltsounakia). Он встречается во множестве разновидностей печенья и пирожных, например в ближневосточном баразек, где кунжут отлично сочетается с медом и фисташками, в критском печенье с ореховой начинкой гастрин (gastrin), в марокканских блинчиках ригхаиф (righaif) и в египетских бубликах семит.*

Колетт Россан вспоминает, как она впервые увидела такие бублики. Случилось это в порту Александрии в 1937 году, когда ей было пять лет. Спускаясь по трапу, она заметила «мальчика в грязной серой робе с большой корзиной, наполненной бубликами. Корзина стояла у него на голове и почти закрывала лицо». Она спросила у гувернантки, нельзя ли попробовать один бублик, на что та отрезала: «Никогда! Они отвратительны, они чудовищно грязные!» Но дедушка Колетт, который встречал

судно, все же купил ей один бублик. «Похоже, я была права, когда настаивала на своем, – пишет Россан. – Семит был горячим, сладким и хрустящим, как свежий багет, а еще он был покрыт поджаренными семенами кунжута, которые трещали у меня на зубах» [153]. Вероятнее всего, это были черные семена кунжута – они вкуснее, чем стандартные необмолоченные бежевые и обмолоченные белые семена. На самом деле цвета семян кунжута занимают целый спектр от черного и темно-коричневого до кремового и предопределены генетически. При этом семена разного цвета предназначены для разных рынков: исторически в Японии и на Ближнем Востоке предпочитают черный, а в Индии – белый кунжут.

Кунжутное масло, как и оливковое, демонстрирует огромное количество градаций вкусов и оттенков цвета. Светлые сорта с ореховым вкусом хороши для жарки. Такое масло изготавливают путем холодного отжима необжаренных семян. Более темное «азиатское» масло делают из обжаренных семян. Оно имеет сильный аромат «с дымком» и расходуется более экономно, чем светлое: темное масло чаще используют как приправу, а не для жарки.

Разновидности тахины, изготовленные из обмолоченного и растертого кунжута, популярны на Ближнем Востоке, в Греции, Турции, Армении и Северной Африке. Тахину можно добавлять в соусы, которые подают к мясу, обжаренному на гриле, и к разнообразным кебабам, а можно смешать ее с медом и использовать в качестве заправки для салатов. Тахина, к которой добавлены нут, лимонный сок, чеснок и оливковое масло, превращается в хумус. Споры о том, кто сделал первый хумус, не кончаются никогда. Как пишут Йотам Оттоленги и Сами Тамими, «большинство людей согласны в том, что впервые сделали хумус левантийские или египетские арабы… Хотя нет, об этом тоже спорят… Конечно, все согласны с тем, что хумус был создан в Палестине. Но кем? И евреи, и арабы приписывают это изобретение себе. Аргументы в этом споре не иссякают…» [154].

Рецепт блюда, похожего на хумус, приводится еще в египетской поваренной книге XIII века, название которой можно перевести как «Сокровищница полезных советов для составления многообразного пиршественного стола». Но только вот в этом рецепте тахина не упоминается вообще: протохумус представлял собой пюре из нута, приправленное уксусом, маринованными лимонами и разными травами и специями. Кэролин Хил и Майкл Олсоп утверждают, что «римляне делали продукт типа хумуса из кунжута и зиры; знали о хумусе и древние персы» [155]. Возможно, авторы имеют в виду моретум, мягкий сыр с травами,

который намазывали на хлеб. Данный продукт упоминает римский агроном Луций Юний Модерат Колумелла (4 – ок. 70), который еще иногда добавлял к нему тертые орехи и семена. Семена кунжута вполне могли входить в Древнем Риме и в трагемату – так назывались кушанья, завершавшие трапезу: к столу подавали продукты, которые нужно было разжевывать (в основном сухофрукты и орехи), а также вино [156].

Применение: *Из кунжутной пасты и горячего сахарного сиропа делают сухую, похожую на бисквит фадж-халву.*

В Западной Европе она ассоциируется с Индией и Ближним Востоком, но местные версии этого десерта существуют по всей Восточной Европе и на Балканах – правда, в некоторых из них используют не тахину, а кукурузную либо рисовую муку, а также семолину. Корни халвы, по-видимому, уходят в Аравию IX века, где было принято смешивать пасту из фиников с молоком; попали в рецепт халвы и компоненты персидского десерта афрошаг *(afroshag)*. В Индии некоторые виды халвы готовят из семолины или муки цитварного корня: муку обжаривают в топленом масле, а затем смешивают с изюмом и пряным сиропом. Как обычно, существуют и региональные различия: например, в мадрасскую халву кладут мак [157].

В общем, кунжутная (тахинная) халва – это левантийский продукт, хотя, как отмечает Алан Дэвидсон, наибольшее распространение она получила в Европе и Северной Америке [158]. А в странах Африки, расположенных южнее Сахары, обожают десерт под названием текоуа (tekoua) – это маленькие шарики из смеси растертых семян кунжута с сахаром [159].

СМ. ТАКЖЕ: мак, тмин, фенхель, чернушка.

Куркума

Curcuma longa

Куркума – одна из наиболее дешевых и универсальных пряностей. Ярко-желтая специя является главным ингредиентом в одном из самых высмеиваемых в мире пищевых продуктов – порошке карри (см. Указатель пряных смесей, с. 314). Резкий древесный вкус куркумы никак нельзя назвать нейтральным, но он и не забивает другие вкусы. В одной книге причиной популярности куркумы была названа ее способность «маскировать аммиачный запах разлагающейся рыбы». Интересно, что на Западе в Средние века куркума никогда не была в большом фаворе, поскольку считалось, что ее запах не идет ни в какое сравнение с ароматом шафрана, который в Европу поставлялся в изобилии, несмотря на его дороговизну.

Куркуму иногда называют индийским шафраном, или ложным шафраном. Марко Поло, видевший в 1280 году куркуму в Китае, писал: «Есть у них овощ, словно шафран, но не шафран, а в дело идет как шафран» [160]. На самом деле куркуму и шафран роднят их желтый цвет и ограниченное применение в качестве красителей: например, куркумой окрашивают одеяния индуистских монахов, как минойские туники когда-то окрашивали шафраном. Но оба красителя быстро выгорают на солнце.

Curcuma longa – многолетнее травянистое растение семейства имбирных, густо усаженное прилистниками со светло-желтыми цветами. Его название в английском языке, *turmeric*, происходит от латинского *terra merita* – «достойная земля». Как и имбирь, куркума имеет толстое, круглое, желтоватое корневище, из которого растут короткие «пальчики». Сбор урожая происходит спустя примерно десять месяцев после посадки и включает в себя извлечение целой подземной системы корней. После этого свежую куркуму готовят к поступлению на рынок: ее очищают, обрезают, варят, сушат на солнце или в горячих печах, а затем полируют, удаляя шероховатости с ее поверхности. В ходе этого процесса куркума теряет три четверти своей массы.

После этого обработанные корневища куркумы сортируют, разделяя их на самые качественные «пальцы» и менее достойные «кругляшки» и «щепки». Высушенные корневища куркумы тверды как камни, и в домашних условиях их очень трудно измельчить, поэтому куркума – единственная специя, которую допустимо покупать в молотом виде. Что касается свежей куркумы, то ее корневища можно очистить, нарезать и положить в рагу, но еще

лучше их замариновать.

См. также: сенной пажитник.

Лакрица

См. *солодка*

Листья карри

Murraya koenigii

В соответствии с критериями, установленными нами ранее (см. Введение), листья карри (*mitha neem* на хинди, *karuveppilai* на тамильском) относятся к пряным травам, а не к специям. Они имеют не больше прав присутствовать в этой книге, нежели лавровый лист. Но я нарушил мною же введенное правило и включил сюда листья карри потому, что их вкус сам по себе является пряным, теплым, с тонкими обертонами цитрусовых, и потому, что эти листья подчеркивают присутствие других специй.

У начинающих поваров уже само название листьев карри (точнее, листочков сложных листьев) является источником определенной путаницы. Вот вы положили в блюдо листья карри. Значит ли это, что можно не использовать другие специи? Разве они не сделают за них всю работу? К сожалению, нет.

Фредерик Розенгартен в «Книге о специях» (*Frederic Rosengarten. The Book of Spices,* 1969), которая сыграла колоссальную роль в деле популяризации восточных специй в США, счел необходимым подчеркнуть, что листья карри «являются лишь одним – и отнюдь не самым главным – из многих ингредиентов, которые входят в смеси карри» [161].

Листья карри представляют собой зубчатые листочки небольшого тропического дерева Муррайя Кёнига из семейства рутовых, родина которого Индия и Шри-Ланка. Цвет листьев – темно-зеленый сверху и бледно-зеленый снизу. Иногда карри путают с растением Муррайя метельчатая *(Murraya paniculata),* оно же оранжевый жасмин. Собственно карри, *Murraya koenigii,* в изобилии растет в лесах гималайских предгорий. Том Стобарт пишет, что «любой посетитель Национального парка имени Джима Корбетта в Кумаоне заметит сильный и аппетитный аромат карри. Именно за ними рвутся через заросли слоны, с удовольствием поедая листья растений, которые местами занимают весьма большую часть подлеска» [162].

Листья карри используются либо целиком, как лавровый лист на Западе, либо мелко нарезанными. Они являются основой южноиндийской кулинарной традиции, но гораздо менее распространены на севере страны, где используются главным образом в качестве приправы к чечевице: обычно их обжаривают в топленом масле гхи с семенами горчицы и асафетидой, а затем подмешивают в дхал. Листья карри являются неотъемлемой частью кухни Шри-Ланки, оживляя такие блюда, как карри с крабом или обжарка из хлеба и овощей котту роти. Огромное

количество листьев карри (а также чеснока и чили) предлагает использовать в своем рецепте для карри из вяленой рыбы Виджаяна Каннампили, автор книги «Основы кулинарии Кералы» *(Vijayan Kannampilly. The Essential Kerala Cookbook,* 2003). Листья карри можно использовать в маринадах для кебабов (карри имеет родство с ягнятиной), а также в чатни, соленьях и приправах. Моника Бхайд в книге «Современные специи» (*Monica Bhide. Modern Spice,* 2009) приводит отличный рецепт острого хлеба с листьями карри, которым славится город Бангалор.

Листья карри (обычно сушеные и измельченные, но иногда и свежие) входят в смеси специй и пасты, выполненные в мадрасском стиле (см. Указатель пряных смесей, с. 314). В идеале листья нужно покупать и использовать свежими, поскольку они очень быстро теряют свой аромат, но, в принципе, их можно хранить в холодильнике до двух недель.

Аналогичные, но более «мощные» листья растения даун салам *(Eugenia polyantha)* используются в Индонезии.

Мавританский перец (зерна селима)

Xylopia aethiopia

По приезде в Сенегал вы обязательно увидите уличные киоски, в которых продают напиток туба – крепкую и сладкую смесь кофе и острой специи, которую здесь называют джар (djar), а на Западе – зерна Селима. (Считается, что эти зерна были названы в честь одного из османских султанов, но какого именно – неясно: Селимов среди них было трое.) Кофе туба был создан как лекарство в 1880 году шейхом Амаду Бамба (1853–1927), основателем братства мюридов, принадлежащего к сенегальской ветви ислама суфийского толка. Сегодня этот кофе разливают из большого металлического кофейника, который держат на некоторой высоте над чашкой. Это делается для того, чтобы «проветрить» кофе. Впрочем, сей милый ритуал, призванный компенсировать плохое качество кофейных бобов (в основном это дешевая робуста из Кот-д'Ивуара), не оказывает заметного влияния на вкус напитка.

Во время экономического спада огромное количество почитателей кофе в Сенегале перешли с импортного кофе (например, Nescafé) на более дешевый туба. Переход был столь массовым, что Всемирный банк назвал его социальным явлением [163]. В Nestlé вначале с тревогой наблюдали за тем, как падают продажи растворимого кофе в важном заграничном сегменте рынка, а потом перешли к практическим шагам. В марте 2010 года компания выпустила свою собственную версию кофе туба под названием Nescafé Ginger & Spice. (Добавление других специй, в частности имбиря и гвоздики, отражало привычку пить кофе с имбирем, распространенную в основном в Восточной Африке.) Чтобы вытеснить вездесущий кофе туба с улиц сенегальской столицы, компания наняла более 300 «роуминг-продавцов» и поручила каждому из них реализовать не менее 70 чашек кофе в день. Такой маркетинговый ход назывался «поддержкой региональной концепции Nestlé «Создавая общие ценности» (Creating Shared Value)». Ален Диоп, менеджер компании Nestlé Professional, работающий в Nestlé Senegal, подчеркивает: «Креативная концепция «роуминг-продаж» отражает наши постоянные усилия предугадывать желания потребителей и стремление быть ближе к ним, где бы они ни находились».

В качестве более яркого примера того, как усилиями многонациональных корпораций размываются основы местных кулинарных традиций, можно назвать распространение в Африке оптовых поставок бульонных кубиков Maggi – удобных, но

вредных для здоровья маленьких блоков, состоящих из соли, гидрогенизированного пальмового масла и глутамата натрия. Вследствие таких мер число людей, которые еще в состоянии вспомнить старые способы приготовления пищи и лекарств с использованием местных ресурсов, вскоре, наверное, сведется к нулю. Во всяком случае, товары широкого спроса сейчас навязываются тем, кого эксперты по маркетингу называют «основанием пирамиды», с такой силой, которая исключает всякое сопротивление…

Зерна Селима «добывают» из ягод и стручков *Xylopia aethiopia*, кустарника из семейства анноновых, произрастающего не только в Эфиопии, но и в Кении, Нигерии, Мозамбике, Сенегале, Уганде, Танзании и Гане. (В Сенегале используется также немного другой вид – *Xylopia striata.*) У зерен Селима имеется большое число других названий – перец негро, гвинейский перец, мавританский перец, сенегальский перец, хабзели (habzeli), кьенг (kjeng), кимба (kimba), кили (kili) и т. п. Многие из этих названий перекрываются и смешиваются с альтернативными названиями «райских зерен» и других аналогичных плодов, что еще больше запутывает ситуацию. Наверное, именно этот недостаток (в Nestlé его назвали бы размытостью бренда) объясняет, почему за пределами Африки мавританский перец не получил широкого распространения: как и «райские зерна», зерна Селима считаются там дешевым заменителем перца.

Плоды мавританского перца выглядят как изогнутые бугристые стручки длиной от 2 до 5 см, в каждом из которых заключено от пяти до восьми ягод. В разных регионах Африки заготавливают и используют *Xylopia aethiopia* по-разному. В Сенегале незрелые зеленые ягоды коптят до тех пор, пока они не становятся липкими, а затем готовят из них пасту, которой натирают рыбу. Вкус у пасты получается острый, мускусный и смолистый, но в целом менее резкий, чем у «реального» перца: зерна Селима не содержат пиперина, зато демонстрируют оттенки мускатного ореха и перца кубеба. Все части дерева используются в традиционной африканской медицине – так, чай из ягод применяется для лечения респираторных заболеваний, включая астму, а также зубной боли и болей в желудке. (Как показали исследования, эфирное масло из плодов мавританского перца, богатое сесквитерпеновыми углеводородами, демонстрирует антимикробные свойства в отношении широкого спектра бактерий, в том числе диплоидного грибка *Candida Albicans.*)

Применение: *На африканских кухнях измельченные*

или целые стручки добавляют в рагу и супы, в частности в сенегальский вариант баранины в горшочках, который называется дакхин (dakhine), а также в нигерийский перечный суп.

Чтобы суп был не таким острым, стручки перед подачей на стол удаляют, а иногда готовят суп с перцем, завязанным в мешочек из муслина. В рецепте этого бодрящего кушанья, размещенном в блоге Kitchen Butterfly, рекомендуется сначала удалять горькие семена, потом обжаривать стручки на открытом огне и, наконец, разминать массу и добавлять ее в смесь специй [164]. Обычно же семена и стручки вместе размалывают в кофемолке.

СМ. ТАКЖЕ: перец мелегетта («райские зерна»), черный перец.

Мак

Целитель Сон! От света в час урочный
Божественным забвеньем их укрой,
Прервав шль дав мне кончить славословье,
Пока твой мак рассыплет в изголовье
Моей постели сновидений рой.

Джон Китс (1795–1821)

Сонет «К Сну»[3]

Papaver somniferum

Papaver somniferum, более известный под откровенным названием мак опийный, – это не только источник безобидных семян на обычном бублике, но также, по выражению английского писателя Томаса де Квинси (1785–1859), «умиряющий бальзам» *(assuaging balm)*. Высокий плотный однолетник с голубовато-зеленым стеблем родом из Юго-Западной Азии, но много тысяч лет назад его начали культивировать в прибрежных районах западного Средиземноморья. Мак попал в то, что американский географ и эволюционный биолог Джаред Даймонд назвал «основной пакет»; он стал одним из тех окультуренных растений и одомашненных животных, разведение которых запустило переход на новый уровень производства продовольствия. И только после этого начался «реэкспорт» мака на Восток. Вот почему мак отсутствует в раскопках ранних сельскохозяйственных общин в Восточной Европе и Юго-Западной Азии, а сначала появляется в крестьянских хозяйствах Западной Европы [165].

Somniferum означает «несущий сон», что прямо указывает на снотворные свойства растения. Слово «опиум» происходит от *opion*, что по-гречески значит «сок» – в данном случае млечный сок, богатый алкалоидами морфином и кодеином. Эту жидкость получают из разрезов, которые наносят на поспевающие коробочки мака спустя примерно две недели после цветения.

Опиум использовали в медицине тысячи лет: мак упоминается как лекарственное растение еще в папирусе Эберса (примерно 1550 год до н. э.).

Известно, что мак культивировали и на Крите. Неслучайно терракотовая статуэтка минойской «богини мака» с поднятыми в знак приветствия руками, найденная в святилище у поселка Гази на Крите, несет на голове три коробочки мака. В греческой мифологии маки связаны с богиней плодородия Деметрой, которая в отчаянии от похищения ее дочери Персефоны ела семена мака, чтобы заснуть и забыть свое горе.

Британский поэт, романист и критик Роберт Грейвс (1895–1985) утверждал, что алый цвет маков «обещает воскресение после смерти» [166].

Поразительная эффективность морфина как болеутоляющего средства до сравнительно недавнего времени обеспечивала опиуму положение короля медицинских кабинетов – опий (лауданум) в сочетании с алкоголем или его настойка с камфарой были главными анальгетиками, а также средствами против кашля и диареи. Нерегулируемым применением этих лекарств сильно злоупотребляли: тот же лауданум, который содержал 10 % порошкообразного опиума, часто назначали даже для лечения так называемой истерии у женщин.

За годы применения привыкание к опиуму стало для западной медицины грязным секретом Полишинеля. Историк Вольфганг Шивельбуш утверждает, что общество обратило внимание на возникновение зависимости от опиума, реагируя на антибуржуазные амбиции художников-авангардистов, многие из которых использовали этот препарат «для расслабления». Если бы не они, говорит Шивельбуш, опий еще долго считался бы безобидным «домашним лекарством». Как бы то ни было, к 1874 году, когда был синтезирован героин, стало ясно, что именно опиаты ответственны за «эскалацию токсичности со значительными последствиями для общества». Широкое применение морфина в Войне за независимость США (1775–1783), Крымской войне (1853–1856) и Первой мировой войне (1914–1918) облегчило его переход из армейской жизни в гражданскую. Как показывает Шивельбуш, подобную эволюцию проделал во время Тридцатилетней войны (1618–1648) табак [167].

Сколько алкалоидных материалов присутствует в крошечном, иссиня-черном маковом зернышке (хотя в Индии бывают и кремово-белые), в точности неизвестно. Фредерик Розенгартен полагает, что их вообще там нет, поскольку семена образуются только после того, как коробочка теряет способность производить

опиум: «В тканях коробочки существует множество протоков, по которым распространяется «молочко», насыщенное опием, но туда, где зреют семена, протоки не подходят» [168]. Педаний Диоскорид (ок. 40–90) придерживался того же мнения: семена мака, говорил он, «не содержат опиума и широко применяются в хлебопечении; ими посыпают лепешки и хлеба».

Это, конечно, анекдот, но действительность свидетельствует об обратном: десять минут «гуглинга» – и станет совершенно ясно, что многие употребляют «маковый чай», а то и наслаждаются им (хотя на вид он «грязный», а на вкус – «травянистый и горький» [169]). В пьесе американского драматурга Теннесси Уильямса (1911–1983) «Ночь игуаны» (*Tennessee Williams. The Night of the Iguana,* 1961) старая дева художница Ханна с энтузиазмом заваривает маковый настой для преподобного Лоуренса Шэннона и своего дедушки Нонно. «Только хороший ночной сон может дать ему силы – ведь завтра снова в путь», – говорит она, добавляя к маковому настою засахаренный имбирь, чтобы сделать его вкуснее.

Популярность такого «чая» основана на глубоко укоренившейся у его поклонников вере в то, что семена мака покрыты активными алкалоидами, которые можно смыть водой. Поэтому для того, чтобы сделать такой «чай», нужно взять много семян (в одном рецепте советуют 300 г), поместить их в бутылку, добавить холодной воды или воды комнатной температуры и энергично встряхивать сосуд от одной до трех минут. Перед употреблением «чай» следует процедить. Правда, и после этого, как признает один из «экспертов», результат может показаться не впечатляющим, однако «если семена грязные или покрыты большим количеством морфина и кодеина, то раствор будет грязным и горьким, но зато вызовет эйфорию. Если же семена предварительно промыть, как это по большей части происходит со специями, продаваемыми в продуктовых магазинах, то такой «чай» не подействует» [170]. Более распространенный и более результативный метод – делать «чай» из семенных коробочек и других частей растения – маковой соломки, как их называют. Они действительно содержат некоторые алкалоиды опия, что было известно с древних времен: так, Диоскорид рекомендует отвар из маковой соломки как лекарство от бессонницы. Смешивая такой «чай» с отваром обмолоченного ячменя, древние также делали припарки для лечения фурункулов и бактериальных инфекций (например, рожи), однако маковая компонента в этих случаях действовала в основном как обезболивающее: опиум почти не обладает бактерицидными свойствами [171].

В 2009 году компания eBay, занимающаяся интернет-

аукционами, запретила продажу коробочек мака по своим каналам. Произошло это после того, как двое американских студентов умерли, попробовав «чай» из головок мака (иногда его называют *doda*), сделанный с использованием материалов, купленных через сайт eBay. Совсем недавно, в 2013 году, 27-летний диджей из Уэльса Пол Доллинг умер после того, как выпил пинту (0,57 л. – *Ред.*) этой бурды [172]. Стоит иметь в виду, что *doda* имеет сходство с самодельными версиями героина, популярными среди потребителей инъекционных наркотиков в Восточной Европе, например с польским «компотом» *(kompot)*, якобы изобретенным еще в начале 1970-х годов студентом-химиком из Гданьского университета – этот напиток также получают из маковой соломки.

Есть такой городской миф: если съесть слишком много кексов с маком, то можно не пройти тест на наркотики. Определенный резон в этом, конечно, имеется – только надо учитывать тот факт, что строгий современный тест не просто обнаруживает алкалоиды-«нарушители». Он также может определить их происхождение по следам тебаина (параморфина). Этот опиумный алкалоид, выделенный в чистом виде в 1834 году французским химиком Пьером Жозефом Пеллетье (1788–1842), присутствует в растительных материалах, полученных из мака, но его нет в героине и морфине.

Не так подходят к подобным проблемам в странах с более драконовскими законами о хранении наркотиков. Там не опасаются дискриминации; так, согласно информации Британской вещательной корпорации Би-би-си (BBC), некий гражданин Швейцарии был осужден в Дубае на четыре года тюрьмы после того, как местные таможенники обнаружили три семечка мака в упаковке из-под хлебного рогалика, который он съел в лондонском аэропорту Хитроу перед посадкой на самолет [173].

Большая часть опиума поступает с юга и востока Афганистана, а вот основной поток маковых зерен – из Голландии. Они имеют хрустящую текстуру и приятный ореховый вкус, который хорошо подходит к тостам или выпечке. Из семян мака можно отжать масло, которое во Франции называют *oeillett*. Оно широко используется в кулинарии, потому что годами не прогоркает, а также в живописи – вместо олифы. Именно ради этого масла земледельцы древности высаживали опийный мак; для них мак, кунжут, горчица и лен «играли те же роли, что для современных фермеров подсолнечник, сафлор и хлопок» [174].

В романе «Сатирикон», написанном в I веке, его автор Петроний (ок. 14–66) рассказывает, как богатый

вольноотпущенник Трималхион устраивает пышный пир, на котором, в частности, подают жареных сонь, политых медом и обсыпанных маком.

Применение: *В настоящее время этими семенами посыпают менее экстравагантные кушанья: хлеб и хлебобулочные изделия, особенно из Центральной и Восточной Европы – все эти бублики, кексы, рогалики, в частности польская ватрушка бялы и козонак – традиционный сладкий румынский и болгарский пирог, приготовляемый на Пасху.*

Перетертые с сахаром семена мака образуют приторную пасту, которая служит начинкой известного польского рулета с маком маковец и традиционного еврейского треугольного печенья хоменташ (или «ушки Амана». – *Ред.*), которое едят на праздник Пурим. Энн Аппельбаум и Даниэль Криттенден в книге «Польская деревенская кухня» (*Anne Applebaum, Danielle Crittenden. Polish Country House Kitchen,* 2012) приводят отличный рецепт макового торта, в котором требуется замачивать семена заранее, чтобы они стали мягче.

Вкус мака – что-то среднее между сладким и соленым, и это ключ к его универсальности.

Применение: *Мак хорошо работает в качестве простой приправы, им можно посыпать запеченные овощи, в частности корнеплоды, а также тыкву баттернат. В Индии, где мак называется хус-хус (khus-khus), его используют как заменитель молотого миндаля или крахмала, получаемого из корня маранта. Часто встречается мак и в хлебе наан.*

СМ. ТАКЖЕ: мускатный орех, полынь.

Мастика

Pistacia lentiscus

Мастика – это ароматическая смола вечнозеленого деревца семейства сумаховых. Мастичное дерево, легко опознаваемое по кожистым листьям и скоплениям красных ягод, которые при созревании темнеют, растет по всему Средиземноморью, но самые знаменитые и приносящие наибольший урожай смолы деревья находятся на греческом острове Хиос. «Он так называется по-арамейски потому, что там производится мастика, которая у сирийцев (арамейцев) именовалась хио *(chio)*» [175].

Деревья острова Хиос при надрезании коры действительно источают особо ароматную смолу, которая засыхает в виде полупрозрачных хрупких грушевидных капель, называемых «слезы» (иногда они словно присыпаны белым порошком). Более качественные, то есть более прозрачные и твердые «слезы» получили название «кремни» *(dahtilidopetres)*; мягкие и покрытые пятнами считаются низкосортными и именуются «пузыри» *(kantiles)*. Мастика имеет характерный сосновый, камфарный вкус и при пережевывании приятно смягчается. Видимо, мастика – это первая, самая оригинальная жевательная резинка, и у нее до сих пор есть свои поклонники. Все мы являемся свидетелями глобальной популярности жевательной мастики от Jordanian Shaarawi Brothers; впрочем, столь же легко можно купить пакет со «слезами» мастики в продуктовом магазине с ближневосточным «акцентом» и начать жевать их, главное – не обращать внимания на то, что поначалу мастика кажется горькой.

Согласно местной легенде, за мастичные деревья Хиос должен благодарить святого Исидора Хиосского (?–251). Исидор был родом из Александрии, служил офицером в римском военно-морском флоте. В 251 году, когда его корабль пришвартовался у Хиоса, Исидор признался своему командиру Нумерию, что является христианином. Нумерий потребовал от него отречься от веры и даже призвал на помощь отца Исидора, но тот был непреклонен. Исидора привязали к лошади и протащили по скалам, потом тело обезглавили и бросили в пруд. В этот момент все деревья на южной стороне острова начали одновременно плакать «хиосскими слезами»…

На юге острова и поныне находится Мастихохория – объединение деревень, жители которых производят мастику. В 1822 году, во время войны за независимость Греции, тысячи жителей Хиоса были убиты османскими войсками, что нашло отражение в картине Эжена Делакруа (1798–1863) «Резня на

Хиосе» (*Eugene Delacroix. Scène des massacres de Scio*). Тогда спаслись только жители Мастихохории; мастичная смола была в большом фаворе в турецких гаремах, поскольку освежала дыхание, отбеливала зубы и… давала скучавшим наложницам хоть какое-то занятие. Когда Хиос находился под властью Османской империи, наказанием за кражу мастики была смертная казнь. С 1913 года остров Хиос принадлежит Греции.

Вряд ли нужно объяснять происхождение английского термина *mastication* – «разжевывание». Но мастику не только жуют. Так, греческий десерт «Сладкая ложка» *(Gliko tou koutalio)* готовят, выливая в ледяную воду смесь из мастики и сахара.

> **Применение:** *Мастику кладут в выпечку, предназначенную для церковных праздников, например в пасхальный кулич цурек или в критский артос. Мастика заметно усиливает аромат этих праздничных хлебов и придает бóльшую эластичность их текстуре.*

Мастику-смолу добавляют в мастику-напиток, точнее, даже в два типа алкогольных напитков: первый – Masticha Chiou, разновидность бренди; второй – аналог анисовой водки узо, который, как правило, подают в качестве аперитива. На всем Ближнем Востоке смолу мастичного дерева с цветами апельсина или розовой водой используют как ароматизатор – кладут в сладости и рисовые пудинги. (Когда мастика появилась в программе 2004 года Desert Island Discs, или «Диски с необитаемого острова», Клаудиа Роден, автор многочисленных книг по еврейской и ближневосточной кухне, назвала мороженое со вкусом мастики лучшим десертом для необитаемого острова.) До того как при переработке мяса в качестве связующего агента начали использовать полифосфаты, эту роль играла мастика – отсюда ее присутствие в маринадах для шаурмы.

Автор арабской «Поваренной книги» (*Kitab al-, The Book of Dishes,* 1226) Мухаммад бин Хасан аль-Багдади (?–1239) в своей работе часто упоминает мастику. Как правило, она входит в рецепты блюд из красного мяса вместе с перцем, зирой, корицей и кориандром – например, козленок готовится с уксусом, жареными листьями сельдерея, мастикой и шафраном. Клаудиа Роден в «Поваренной книге Ближнего Востока» (*Claudia Roden. A Book of Middle Eastern Cookery,* 1968) цитирует приведенный аль-Багдади рецепт жаркого из мяса и абрикосов, которое называется мишмишия *(mishmishiya)*: в нем мастика работает в тандеме с молотым миндалем, в результате чего получается роскошный густой соус. В Сирии и Египте в праздничный мясной суп фата *(fata)* и в другие подобные блюда чаще кладут мастику с

кардамоном. Мастика входит и в некоторые варианты смеси специй рас-эль-ханут.

Когда Уильям Лэнхэм в книге «Сад здравия» (*William Langham. Garden of Health,* 1579) отмечал, что «мастика также хорошо помогает от язв от мокроты», он имел в виду скорее болезнь десен, чем туберкулез. Мастика действительно уменьшает «заселенность» бактериями полости рта [176], а в XVIII веке использовалась как пломбировочный материал в стоматологии. В наше время новое поколение дорогих зубных паст ручной работы часто содержит мастику наряду с такими экзотическими ингредиентами, как прополис. Как информирует «Английский фармацевтической журнал» (*English pharmaceutical journal*) за 1861 год, настой мастики издавна использовался на Востоке для лечения младенческой холеры (cholera infantum). В смеси с хлебом и вином смолу мастичного дерева также прикладывали в качестве припарки к нижней части живота. Репутация мастики как надежного средства для лечения желудочно-кишечных расстройств укрепилась в 1998 году, когда исследования, выполненные в Ноттингемском университете, показали ее эффективность в отношении *Helicobacter Pylori,* бактерии, ответственной за возникновение некоторых видов язвы желудка. В 2006 году активный ингредиент был идентифицирован как изомастикодиеноловая кислота. Мастика также снижает уровень холестерина и является основой медицинского жидкого клея Mastisol, который используется для фиксации повязок, в частности хирургических стяжек.

Мастику иногда называют гуммиарабик – при этом нельзя путать ее с другим гуммиарабиком, смолой из дерева акации, который под «псевдонимом» Е414 используется в качестве эмульгатора в безалкогольных напитках. Его можно обнаружить также в креме для обуви, чернилах для принтера и т. п.

Махлаб

Prunus mahaleb

Эта неброская специя (некоторые поваренные книги даже предлагают понизить ее в статусе до муки) мало употребляется за пределами Греции, Турции и Ближнего Востока, а внутри этого региона используется для конкретной цели:

> **Применение:** *придавать выпечке аромат горького миндаля.*

Махлаб, который в разных языках называется по-разному *(mahleb, mahalab, mahlep, mahlepi)*, представляет собой растертые ядра косточек растения *Prunus mahaleb,* которое также носит много названий: вишня святой Люсии, магалебская вишня, вишня-антипка и т. п. В диком виде *Prunus mahaleb* растет по всему Средиземноморью, в культуре выращивается в Турции и Иране.

В Греции, где эта специя называется махлепи, ее часто кладут в хлеб и в изделия из дрожжевого теста, например в праздничный пирог василопита, который греки выпекают к 1 января. Нередко махлаб смешивают с анисом (см. Анис) и мастикой (см. Мастика). Критский пасхальный хлеб отличается мощным вкусовым сочетанием махлаба, мастики и апельсиновой цедры. В Турции эта специя – ингредиент теста для бубликов симит, которые потом посыпают семенами кунжута. Она также дополняет хлеб погача – как и итальянская фокачча, он традиционно выпекается в печной золе. Махлаб придает фруктовый аромат набулси, белому рассольному сыру из Палестины, который, в свою очередь, используется при приготовлении пропитанного сиропом десерта кнафе.

Часто в спросе на махлаб возникают сезонные составляющие и религиозные темы. Так, его предложение увеличивается в преддверии Пасхи, когда в Армении выпекают особый сладкий хлеб чорек, а на Кипре делают пироги с сыром, которые называются флауна. Арабская выпечка из песочного теста маамуль с начинкой из орехов или фиников популярна в Ливане и Сирии – обычно ее едят по ночам во время мусульманского поста в Рамадан и на праздник разговения Ид аль-Фитр. Однако точно такую же выпечку едят египетские, сирийские и ливанские евреи на праздники Пурим, Рош ха-Шана и Ханука. «За каждым кусочком этой выпечки всегда стоит увлекательная история», – утверждает Клаудиа Роден.

> «Как-то дядя рассказал нам о конкурсе пекарей, который много лет назад организовал в Алеппо один местный чиновник. Производителя лучшего маамуля ждал приз – что-то около двух фунтов стерлингов в эквиваленте. Чиновнику принесли сотни маамулей, каждый из которых, конечно, стоил куда больше двух фунтов. В общем, запасов сладостей хватило на то, чтобы с удовольствием поглощать их несколько месяцев» [177].

Махлаб следует использовать с осторожностью: он может оказаться чудовищно горьким. Специю нужно покупать в виде целых ядер: растертые в порошок, они быстро теряют вкус и аромат. Впрочем, целые ядра примерно через год хранения тоже портятся (прогоркают), если только не находятся в морозильной камере.

СМ. ТАКЖЕ: мастика, фиалковый корень.

Мацис (мускатный цвет)

Myristica fragrans

Мацис, или мускатный цвет, представляет собой высушенный ариллус (присемянник) мускатного ореха. Внешне он выглядит как ярко-красные полоски, охватывающие оболочку ореха, так что часто упоминаемые в литературе «полоски мациса» – это высушенные плоские кусочки ариллуса.

См.: мускатный орех.

Мирра (смирна)

Рассадники твои – сад с гранатовыми яблоками, с превосходными плодами, киперы с нардами, нард и шафран, аир и корица со всякими благовонными деревами, мирра и алой со всякими лучшими ароматами…

(Песн. 4:13–14)

Commiphora myrrha

Некоторые растения при повреждении в качестве защиты начинают источать смолы-живицы, назначение которых закрыть рану и не дать проникнуть внутрь растения разрушительным бактериям и грибкам. Одной из таких смол является мирра (от арабского *mur*, что значит «горький»), выделяемая небольшим колючим кустарником *Commiphora myrrha,* родина которого Йемен и Сомали. Еще одна распространенная живица – смола растения *Boswellia sacra* (английское название смолы, *frankincense*, происходит от старофранцузского *franc encens,* т. е. «франкское благовоние»).

Семья живиц очень обширна и включает в себя также меккский бальзам (*Commiphora gileadensis,* не путать с редким галаадским бальзамом, смолой *Pistacia lentiscus,* фисташки масличной) и бдолах (смола *Commiphora wightii* и *Commiphora africana,* которые растут в Африке южнее Сахары). К подобным смолам относятся также сладкая мирра (она же опопонакс и *Commiphora erythraea*), бензоин, который получают из различных видов дерева стиракс (входит в состав ладана, используемого русской церковью), гальбан (смола *Ferula gummosa,* ферулы камеденосной, ингредиент благовоний, которые воскуряются в еврейской скинии и упоминаются в книге «Исход») и, наконец, ладан. Последний представляет собой смолу средиземноморского растения *Cistus ladanifer,* ладанник ладаноносный (не путать с фаворитом Викторианской эпохи *tonic laudanum,* который представлял собой опий со спиртом). Кстати, Геродот (ок. 484 – ок. 425 до н. э.) считал, что клейкий ладан образуется в бородах козлов…

Данные ароматические вещества использовались в религиозных и погребальных ритуалах тысячи лет – в основном как духи́, благовония и мази (впрочем, в Средние века мирру

часто добавляли в вино), но также как стимуляторы сексуальной активности. Они, кроме того, эффективно «гасили» неприятные запахи, в частности запаха тлена, и потому мирру часто смешивали с камфарой, обладающей «лекарственным» ароматом. Если говорить о древних методах изготовления парфюма, то с современной точки зрения они были примитивными. Наиболее распространенным способом, по крайней мере в Египте, была мацерация: ароматные соединения несколько дней выдерживали в масле или жире. В древности не существовало тех способов выделения эфирных масел, которые есть сейчас, и потому «древние духи́ и мази были намного слабее, чем их современные аналоги» [178]. Технологию паровой дистилляции изобрел только персидский химик Ибн Сина (Авиценна, 980–1037). Ну а самым ранним известным парфюмером нужно, наверное, считать женщину по имени Таппути, которая упоминается в клинописной табличке II тысячелетия до н. э.

С ладаном и миррой (смирной) люди были знакомы и в дохристианскую эпоху. Считается, что три «волхва с Востока», которые пересекли пустыню для того, чтобы поклониться Младенцу Иисусу, были представителями Маги, древнеиранской жреческой касты, основанной Зороастром и известной своими астрологическими прогнозами. Марко Поло (1254–1324) полагал, что они вышли в путь из города Саба – теперь это иранский город Саве – и позднее «были похоронены там же, бок о бок, в трех больших пышных гробницах, а тела волхвов совсем целы, с волосами и бородами».

Есть разные мнения относительно того, являлись ли подношения мудрецов Младенцу Христу лекарственными средствами или имели символическое значение. Марко Поло полагал, что верно последнее: «Ибо, сказали они, если Младенец возьмет золото – то он царь земной, если ладан – то Бог, а если он примет мирру, то быть ему врачевателем» [179]. Но Иисус принял все три приношения, а взамен дал волхвам закрытую шкатулку, в которой оказался камень. Не понимая, что этот камень должен символизировать твердую веру, мудрецы по пути обратно в Сабу бросили его в колодец. «Но как только бросили они его в колодезь, с неба сошел великий огонь прямо в кладезь, к тому месту, куда был камень брошен. Увидели цари то чудо и диву дались. Взяли они тогда от этого огня и понесли в свою землю, и поставили его в богатом, прекрасном храме в Сабе».

Древнеегипетская «Книга мертвых» называет ладан «по́том богов, на землю пролившимся». На самом деле ладан имеет аромат цитрусовых и сосновой смолы, к которым добавляется дымчатый или пыльный компонент, особенно в том случае, когда

смоляные «слезы» сжигают на углях – а именно так использовали ладан в Древнем Египте. Если верить древнегреческому философу Плутарху (ок. 46 – ок. 127), то ладан в Древнем Египте жгли по утрам, мирру воскуряли в полдень, а по вечерам сжигали составное благовоние, которое называлось кифи. В кифи входили можжевельник и нард, травянистое растение семейства валериановых, что, кстати, объясняет, почему археолог Говард Картер (1874–1939) нашел в гробнице фараона Тутанхамона вазу из кальцита с этими благовониями. Считается, что мирра с ее богатым ароматом, сочетающим запахи благородного дерева и солодки, была частью груза, который моряки женщины-фараона Хатшепсут привезли своей повелительнице из экспедиции в страну Пунт (скорее всего, в Сомали и Эритрею) в 1500 году до н. э.

Из «Песни Песней» царя Соломона, из греческой и римской мифологии мы знаем, что парфюм всегда был связан с сексуальным влечением. Афродита, богиня любви, не только сама источала великолепный аромат, но и использовала парфюм, чтобы подчинить своей воле слабых мужчин. Так, чтобы убедить перевозчика Фаона взять ее на борт судна, Афродита подарила ему сосуд алабастрон, полный мази из мирры. Когда Фаон нанес эту мазь, он стал непреодолимо привлекательным для всех женщин с острова Лесбос. К сожалению, эта история плохо кончилась: как сообщает древнеримский писатель Клавдий Элиан (ок. 170–222), Фаон принял насильственную смерть после того, как был «уличен в прелюбодеянии»…

Мирра (Смирна) – так звали мать Адониса, который одно время был любовником Афродиты. Есть разные версии мифа, связанного с Миррой, но если следовать песне Орфея в поэме «Метаморфозы» древнеримского поэта Овидия (43 до н. э. – 18 н. э.), то Мирра была дочерью Кинира, первого царя Кипра. Мирру охватила страсть к собственному отцу, и при содействии своей кормилицы она стала под покровом ночи приходить к нему в спальню. «И лишь когда наконец пожелал, после стольких соитий / Милую он распознать и при свете внесенном увидел / Сразу и грех свой и дочь, разразился он возгласом муки».[4]

Как и следовало ожидать, Кинир пришел в ярость. Мирре удалось убежать, и девять месяцев женщина, беременная от собственного отца, скиталась по острову, пока наконец «так обратилась к богам, умоляя: «О, если признаньям / Верите вы, божества, – заслужила печальной я казни…» Последние просьбы Мирры «нашли благосклонных богов», и они превратили ее в плачущее мирровое дерево: «Слезы те – слава ее. Корой источенная мирра / Имя хранит госпожи, и века про нее не

забудут». Когда наступило время рожать, появилась богиня Луцина, которая «словами разрешенья» помогла облегчить роды Мирры: «Дерево щели дает и вот из коры выпускает / Бремя живое свое. Младенец кричит, а наяды / в мягкой траве умащают его слезами родимой». С очевидностью эти слезы и есть капли мирры…

Достаточно отчетливо идентифицируется мирра и в «Песни Песней» Соломона, когда невеста рассказывает:

«Я встала, чтобы отпереть возлюбленному моему, и с рук моих капала мирра, и с перстов моих мирра капала на ручки замка… Мирровый пучок – возлюбленный мой у меня, у грудей моих пребывает» (Песн. 5:5, 1:12).

В ранней христианской традиции считалось, что от святых и священников должен исходить сладкий аромат, ибо, как сказал апостол Павел, «мы Христово благоухание Богу в спасаемых и в погибающих» (2 Кор. 2:15). Точно так же и ангелы, давая знать о своем присутствии в мире людей, должны были оставлять за собой ароматный след. Как отмечала Марина Уорнер, британская писательница, историк и мифограф, «Дева Мария как победительница греха также источает ароматы амброзии»:

> «Неслучайно Богоматерь называют «полевой лилией», «розой Шарона», «пучком мирры», а на картинах, изображающих Благовещение, Архангел Гавриил приветствует ее лилией, пьянящий аромат которой наполняет комнату Марии и символизирует ее непорочность» [180].

Отношение средневекового христианского Запада к экзотическим ароматическим веществам было таким же, как его отношение к специям в целом. Считалось, что своими магическими, ароматическими и целебными свойствами они обязаны священному месту их происхождения. Проще говоря, их аромат был запахом Эдема, который считался реальным местом, находящимся в Восточной Азии, и изображался на картах мира, например на Херефордской mappa mundi 1285 года. (По средневековой традиции в центре карты помещен священный град Иерусалим, а Британские острова расположены на далекой северо-западной окраине. Для удобства пользователей Красное море закрашено на этой карте в красный цвет.)

Во времена Средневековья, когда большинство вещей воняло ужасно, прекрасно пахнувшие предметы имели особенно высокую ценность. Как отмечает историк Пол Фридман, люди тогда «были знакомы с более широким спектром обонятельных ощущений, чем те, что доступны нам, это и хорошо, и плохо. Чего тогда не было –

так это нейтральной, не пахнущей среды, характерной для современности» [181].

Благовония того времени давали людям возможность ощутить подлинный «аромат святости», испускаемый почившими святыми – особенно теми, от кого при жизни пахло очень плохо. Известна история Симеона Столпника (ок. 390–459), подвижника, который 37 лет провел в посте и молитве на столпе, стоявшем в сирийском Алеппо. Он обвязывал себя веревками, так что они врезалась в тело, и не мешал червям копошиться в его ранах. Лучшее описание этой ужасной аберрации дал знаменитый английский историк Эдвард Гиббон (1737–1794):

> «[Симеон] иногда молился стоя, вытянув руки в стороны, так что его фигура принимала форму креста, но чаще всего снова и снова сгибал свое изможденное тело, касаясь лбом ног. Как-то один любопытный зритель насчитал 12 144 таких поклона, после чего прекратил подсчет, показавшийся ему бесконечным. Прогрессирующая язва на бедре сократила земное существование Симеона, но не смогла сокрушить путь к жизни небесной; пустынник так и преставился, не сходя со своего столпа» [182].

Говорят, что незадолго до смерти, когда Симеона поразила лихорадка, со столпа стал струиться невообразимо сладкий аромат…

Не все культуры и религии одинаково ценили ароматические вещества – так, они редко используются в мусульманском мире. Да и древние греки, хотя мы связываем благовония с их церемониалом, скорее всего, «познакомились с благовониями через своих поселенцев в Египте и Малой Азии либо через финикийцев из Леванта» [183]. В ритуалы западного христианства благовония проникли из восточных, коптских традиций. А вот Китай всегда был восторженным потребителем ближневосточных смол. В Срединную империю их поставляли персидские и индонезийские купцы, которые взамен приобретали такие благовония, как агар *(gharuwood, agarwood)*, древесину и смолу двух видов вечнозеленых растений из Юго-Восточной Азии, а также восковидную камфару, которую дает дерево *Cinnamomum camphora.*

СМ. ТАКЖЕ: корица, нард.

Можжевельник

Juniperus communis

Можжевельник, вечнозеленое хвойное дерево семейства кипарисовых, является растением двудомным: чтобы дать ягоды, мужские и женские особи должны расти рядом друг с другом. Мужские цветки – желтые и конические, женские – зеленые и округлые. Слегка раздавленные ягоды можжевельника дают сосново-цитрусовый аромат, играющий такую важную роль при производстве джина, в котором можжевельник является основным ароматизатором. Впрочем, строго говоря, ягоды *Juniperus communis* таковыми не являются: это не ягоды, а шишки, чьи мясистые чешуйки слились воедино и создают впечатление неровной поверхности. Они созревают каждые два или три года, но растут с разной скоростью, поэтому на одном кусте в любое время присутствуют ягоды, находящиеся на разных стадиях созревания. Если вам захотелось запастись можжевельником, то выбирайте синие ягоды и… надевайте перчатки: листья и ветви у растения очень колкие. Верно написал Эдмунд Спенсер (ок. 1552–1599) в своем XXVI сонете: «Да, сладок можжевельник, но колючи сучья».

Можжевельник, который растет по всему Северному полушарию, демонстрирует значительные региональные различия в аромате. Лучшие ягоды вызревают в странах Центральной и Южной Европы, в частности в Италии и Хорватии. А вот Джейн Григсон считает, что «наиболее ароматен можжевельник, растущий в районах Франции с «теплыми» известняковыми почвами; здесь за полчаса можно набрать достаточно много ягод, которые будут хорошо и долго держать аромат» [184].

Английской скептицизм Тома Стобарта относительно можжевельника перекликается с замечанием Элизабет Дэвид, которое она высказала на десять лет раньше Стобарта в книге «Кухня французской провинции» (*Elizabeth David. French Provincial Cooking,* 1960): «Появление ягод можжевельника в списке ингредиентов блюда часто озадачивает англичан» [185]. Но сегодня, в эпоху возросшего интереса к традиционным домашним рецептам, мало кого из нас можно удивить рецептом Дороти Хартли, в котором ветчина маринуется в можжевельнике. Трудно поразить даже ветчиной из телятины от Ханны Гласс (1708–1770), на приготовление которой уходит целая унция (28 г. – *Ред.*) ягод.

Применение: *Можжевельник издавна популярен в Юго-Западной Англии как компонент маринадов для дичи, особенно оленины. Тушение мяса дичи с можжевельником*

распространено в Скандинавии: так, например, готовят шведскую альггриту (alggryta, тушеная лосятина). Одно из моих самых любимых блюд с участием можжевельника носит название faraona con grappa.

Это тушеная цесарка с можжевельником и граппой, рецепт приготовления которой я позаимствовал из книги Роуз Грей и Рут Роджерс «Кафе у реки: классическая итальянская кухня» (*Rose Gray, Ruth Rogers. River Café – Classic Italian Cookbook,* 2009).

Наиболее плотно можжевельник «встроен» в блюда центрально-европейской и альпийской кухонь. Это начинки, соусы, паштеты и пате. Это мелкая птица типа дроздов и вальдшнепов. Это шукруты, эльзасские блюда из свинины, квашеной капусты и различных других овощей. Это потофё – буквально «котелок на огне». При этом Элизабет Дэвид больше нравится провансальская версия блюда: «Мясо в таком количестве, что добавку я вряд ли потребую, подают с оливками и каперсами…» Это гуляш – продукт австро-венгерской кухни, который «впитался» в еврейскую кухню; можжевельник и перец хорошо сочетаются между собой. Это норвежский гаммелост (gammelost, буквально «старый сыр»), который выдерживают в соломе, смоченной соком ягод можжевельника. В главе «Специи, соль и ароматизаторы» книги «Английская кухня» (*English Kitchen,* 1970) ее автор Элизабет Дэвид с одобрением цитирует рецепт Амброза Хита, который предлагал готовить телячьи почки а-ля Льеж (почки по-льежски) следующим образом: «Почки быстро обжарьте в сливочном масле. Почти готовые почки посыпьте раздавленными ягодами можжевельника. Нагрейте в ковшике рюмку джина, подожгите его и полейте блюдо горящей жидкостью» [186].

Применение: *Джин и схожий с ним напиток женевер, название которого происходит от французского genièvre, что значит «можжевельник», получают путем перегонки сусла с добавлением незрелых зеленых ягод Juniperus communis.*

Как и вокруг абсента, вокруг джина сложилось великое множество мифов. Многие думают, что джин был изобретен в Голландии в XVII веке (изобретатели называются разные) и что он считался прежде всего растительным лекарственным средством. На самом деле джин упоминается уже в голландской энциклопедии XIII века «Цветы природы» (*Der naturen bloeme,* 1269) как средство от боли в животе. Веточки можжевельника кладут также в фильтр при варке насыщенного, но простого на

вкус финского пива сахти, что придает ему смолистый кисло-сладкий привкус.

Неброский на вид куст можжевельника несет большую знаковую нагрузку. Скажем, в итальянском религиозном фольклоре он выступает олицетворением святилища: в частности, многие итальянцы считают, что Младенца Иисуса прятали в ветвях *Juniperus* от воинов царя Ирода. Правда, в Библии нет ни слова об этой истории, хотя можжевельник в ней упоминается: так, в Первой Книге Царей (в православной традиции Третьей Книге Царств) говорится о том, что можжевеловый куст дал тень пророку Илие (3Цар. 19:4). Но некоторые эксперты утверждают, что здесь имеется в виду один из ракитников, *Cytisus albus*.

В Средние века ветви можжевельника часто сжигали во время экзорцистских процедур изгнания бесов, а также подвешивали над дверями, чтобы отгонять ведьм. На портретах *Juniperus* выступал аллегориями молодости, здоровья и постоянства в браке. Так, куст можжевельника, ореолом окружающий голову флорентийской аристократки Джинервы де Бенчи (ок. 1458–?) на ее знаменитом портрете, выполненном Леонардо да Винчи (1452–1519), – это не только каламбурный намек на ее имя (*ginevra* – по-итальянски «можжевельник»). На обороте картины изображена эмблема: ветвь можжевельника в обрамлении венка из лавровой и пальмовой ветвей. Венок перевит лентой с латинским изречением «Virtutem forma decorat», что значит «Красота – украшение добродетели», «Она украшает свою добродетель красотой».

Ну и, конечно, говоря о можжевельнике, нельзя не вспомнить сказку братьев Гримм о можжевельнике – заколдованном дереве (самое страшное произведение этих авторов, а это говорит о многом!). Красивая и благочестивая женщина во время беременности съедает ягоды можжевельника и получает отравление. В общем-то, это немудрено: эфирные масла можжевельника содержат монотерпены альфа-пинен, мирцен и сабинен, которые в больших дозах токсичны. При этом, насколько можно судить, *Juniperus communis* не оказывает очень сильного влияния на людей – хотя беременным женщинам рекомендуется все же его избегать. Но другие разновидности можжевельника, например *Juniperus sabina,* гораздо более ядовиты, чем этот. Вскоре после рождения сына женщина умирает, и по ее последней воле ее хоронят под можжевеловым кустом, который растет возле дома. Потом отец мальчика снова женится и…

Эта история, рядом с которой сказка «Гензель и Гретель» о юных брате и сестре и ведьме-людоедке кажется безнадежно слащавой историйкой, связывает потребление и рождение потомства столь тесно, что, как говорит Марина Уорнер, «трудно

отделить, где кончается питание и начинается размножение, и наоборот» [187]. Как известно, можжевельником отмечают могилу, но он же является символом мифической птицы Феникс, которая восстанавливает естественный порядок – правда, в нем уже не находится места матери.

Николас Калпепер (1616–1654) характеризовал можжевельник как великую панацею, «несравнимую с прочими по своим добродетелям». *Juniperus* лечит почти от всего – от укусов ядовитых чудовищ до подагры, радикулита, проказы и эпилепсии включительно. Но может ли можжевельник, как утверждает Калпепер, «обеспечить женщине быстрое и безопасное зачатие»? Вполне возможно. Ведь Калпепер писал о *Juniperus communis,* а не о *Juniperus sabina,* который он называл савин (savine). Этот последний является скорее абортивным средством, что видно уже из его второго названия – «погибель матери» (mother's ruin – так, кстати говоря, называют и джин). Как отмечал Калпепер, «савин можно безопасно применять как наружное, но прием его вовнутрь явно вреден» [188]).

СМ. ТАКЖЕ: дягиль, сильфий.

Мумиё

Слово «мумия» – «забальзамированное и обмотанное бинтами тело древнего египтянина» – происходит от средневекового персидского mumiya, что означает асфальт или битум. Мы этими смолами покрываем дороги и крыши, но древние египтяне использовали их для бальзамирования тел.

Недавние исследования Стивена Бакли из Университета Йорка и других специалистов по химической археологии показали, что битум действительно был одним из многих антимикробных и противогрибковых агентов, с помощью которых бальзамировщики сохраняли тела умерших и содействовали их переходу в загробный мир. (Популярны были также пчелиный воск и смола хвойных и фисташковых деревьев.) Битум был дешевле, чем другие смолы, и использовался в основном в поздний период истории Древнего Египта (664–332 до н. э.), причем чаще при бальзамировании домашних животных, а не людей. Но и с понятием «битум» тоже все не так просто…

Со времен Средневековья вплоть до едва ли не середины XIX века считалось, что битум, который отщипнули от старых разложившихся трупов, обладает мощными целебными свойствами – особенно если его отщипнули от головы. Это вещество, известное как мумиё, считали импортным, экзотическим и очень дорогим, и уже по этим причинам в средневековых руководствах для купцов оно проходило по разделу «пряности».

Одно из наиболее известных таких пособий, «Практика торговли» *(La pratica della mercatura)*, написал в конце 1330-х годов флорентийский банкир Франческо Пеголотти. Как с восхищением отмечает историк Пол Фриман, мумиё в этом пособии упоминается наряду с «драконьей кровью» (экстракт растения семейства драценовых, использовался как краситель и как лекарство) и веществом под названием тутти *(tutty)*. Последнее средство, также называемое кадмия *(cadmia)*, представляло собой сажу из труб печей в Александрии, в которых выплавляли цинк, и было популярно среди алхимиков и врачей как лекарство для лечения сочащихся язв. Последнее предложение звучит как нонсенс, пока не узнаешь, что тутти есть на самом деле оксид цинка, один из активных ингредиентов судокрема *(Sudocrem)* и иных распространенных антисептических и противовоспалительных мазей.

Другой справочник, «Книга о простейших лекарствах» Матфея Платеария *(Matthaeus Platearius. Liber de simplicibus*

medicine), больше известная по ее первым словам «О текущем» (*Circa instans,* 1166), называет мумиё «разновидностью пряностей, которую добывают из могил умерших», и советует следующее:

> «Избирай мумиё блестящее, черное, дурно пахнущее и твердое. Если оно белое, весьма мутное, не липкое, не твердое и легко рассыпается в порошок, то от него лучше отказаться. Компресс из мумиё и сока пастушьей сумки останавливает обильное носовое кровотечение… Для лечения харканья кровью из-за раны или легочной болезни нужно сделать немного пилюль из мумиё, порошка мастики и воды, в которой была распущена камедь. Пусть недужный подержит эти таблетки под языком, пока они не растают, а потом проглотит» [189].

Невероятно, но когда-то подобные «трупные» лекарства считались вполне заслуживающими внимания! Так, один из лучших врачей Европы сэр Теодор Тюрке де Майерн (1573–1655) как-то прописал королю Якову I (1566–1625) порошок из истолченного человеческого черепа. Отказ монарха принять это лекарство поверг врача «в весьма минорное расположение духа» – об этом сообщает Ричард Сагг. В книге «Мумии, каннибалы и вампиры: история трупной медицины от Возрождения до Викторианской эпохи» (*Richard Sugg. Mummies, Cannibals and Vampires: The History of Corpse Medicine from the Renaissance to the Victorians,* 2011) автор утверждает: «В течение 200 с лишним лет на заре современной Европы богатые и бедные, образованные и неграмотные – все участвовали в актах каннибализма на более или менее регулярной основе» [190]. Ирония судьбы состоит в том, что, хотя понятие «медицинский каннибализм» представляется (и в какой-то степени является) феноменом Средневековья, интеллектуальный интерес к нему достиг своего пика в конце XVII века, когда уже было заложено рациональное основание медицинской науки.

Но при этом… Человек пил кровь человека, причем иногда прямо из вены донора. В Германии для использования в мазях собирали жир с говорящим названием Armsünder-schmalz, «жир бедных казненных грешников». Мох, покрывавший черепа (многие из них принадлежали ирландским жертвам английской оккупации), был призван лечить эпилепсию и судороги. Предпочтение отдавалось материалам, полученным из головы – это отражало убеждение, что именно там находятся «жизненные силы», которые поддерживают душу. Тем, кто жаловался, что подобная практика неправильна и нечестива, фламандский ученый Жан Батист ван Гельмонт (1580–1644) ответил (и весьма

рискованно), что останки используются лишь «в целях добра и благотворительности» и что «применяемые средства сами по себе являются совершенно естественными», а их лечебная сила «дарована самим Господом» [191].

Первоначально источником порошка мумиё действительно служили египетские мумии. Один из самых первых египтологов, врач XII века Абд аль-Латиф аль-Багдади, сам занимался такой торговлей:

> «Что же касается того средства, что находится внутри тел и голов и называется мумиё, то здесь его много. Крестьяне привозят этот товар в город, где его можно купить за бесценок. Я купил три головы, полные мумиё, за половину дирхама. Продавец показал мне мешок этого добра, где были грудь и живот, полные мумиё. Я увидел также, что оно находится и внутри костей, которые поглощали мумиё, так что в конце концов оно стало их частью» [192].

Спрос на мумиё был настолько велик, что копатели в спешке не только оскверняли тысячи исторических захоронений людей и животных – возникла, можно сказать, индустрия по производству мумиё. Люди растаскивали большинство невостребованных трупов, которые каждый день выносили из тюрем и больниц. Историк Мухаммад ибн Ияс (Muhammad ibn Iyas, 1448–1522) упоминает приговор неким египетским купцам, обвиненным в изготовлении мумий из недавно умерших людей и продаже их европейцам в качестве источника мумиё по 25 динаров за кантар. Торговцев признали виновными, отрубили им руки, а потом повесили.

Бóльшая часть импортного мумиё поступала на европейский рынок в виде порошка. Но торговля неразложившимися останками, похищенными из египетских гробниц, также процветала. Сэмюэл Пипс (1633–1703) в своем дневнике рассказывает о том, что он ходил смотреть на древний труп в амбар одного купца, расположенный рядом с Темзой. Очевидно, он ожидал, пока мумию развернут и разделят на части: «Я никогда до этого не видел мумий, но мне понравилось, хоть это неприятно для глаз; он [то есть купец. – *Авт.]* дал мне немного останков, в том числе кость из руки» [193]. Томас Петтигрю (1791–1865) в своей «Истории египетских мумий» (*Thomas Joseph Pettigrew. History of Egyptian Mummies,* 1834) открыто говорит о масштабах мародерства:

> «Не успели мы понять, что мумия представляет

собой препарат, ценный в медицинской практике, как многие спекулянты уже приступили к торговле; гробницы разрушались, а извлеченные оттуда мумифицированные тела расчленялись с целью продажи» [194].

Публикация новаторского для своего времени исследования Джона Гривза (1602–1652) «Пирамидография» (*John Greaves. Pyramidographia,* 1646), посвященного комплексу в Гизе, открыло новую эпоху, так сказать, «упырь-туризма». К середине XVII века число любопытствующих европейских визитеров в Египте стало достаточно велико для того, чтобы французский ювелир Луи Бертье открыл в Каире древнеегипетскую «кунсткамеру» и руководил этим «аттракционом» в течение двадцати двух лет. К началу Викторианской эпохи такие останки хранились в огромном числе кабинетов в Лондоне, Париже и других крупных городах Европы. Египетские реликвии составляли основу коллекций таких эстетов, как архитектор сэр Джон Соун (1753–1837). В марте 1825 года он устроил трехдневную вечеринку в своем лондонском доме на 13 Линкольнс-Инн-Филдс по случаю приобретения саркофага фараона Сети I, правившего приблизительно в 1290–1279 годах до н. э.

Появились и ученые-шоумены, одним из которых можно считать уже упоминавшегося Петтигрю. Когда-то выдающийся хирург, Петтигрю превратился в антиквара, собиравшего огромное число людей на частные вечеринки. В ходе этих встреч он «разворачивал» мумии (то есть выполнял их вскрытие), закрывая глаза на собственное сходство с гробокопателями, против которых так рьяно выступал в своей книге.

Мало кто сейчас, наверное, не согласится с мнением философа сэра Томаса Брауна (1605–1682), который считал, что использование мумиё является формой «мрачного вампиризма». Что думали люди, когда они проглатывали этот порошок или смазывали больное место мазью, в состав которой входило мумиё? Разве их останавливал тот факт, что «многих, кто принимал черный порошок, сразу же начинало выворачивать»? [195]. (В начальной сцене пьесы Джона Вебстера (1578–1634) «Белый дьявол» *(John Webster. The White Devil)*, написанной в 1612 году, Гаспаро говорит графу Лодовико, который изгнан из Рима за ужасное поведение: «Вас проглотили, словно мумию, и тут же заболев / С дурного снадобья, противного природе, / Извергли из себя с блевотиною вместе». Филип Маккоут утверждает, что существовало «давнее убеждение, что в мумии содержится таинственная жизненная сила, которая может перейти в

страдальца и помочь ему в восстановлении здоровья». Как отмечает Маккоут, эти воззрения имели свои корни в учении швейцарско-немецкого медика Парацельса (1493–1541), который считал, что «когда мы едим мясо, это не мясо возобновляет кровь и скелет нашего тела, но невидимый носитель жизни, извлеченный из плоти животных. Будучи привнесен в наши тела, он образует новые ткани и органы» [196].

Порошок из мумий имел и другое, менее отвратительное применение – он входил в краску для живописи. Мумия коричневая (Mummy Brown) – так назывался насыщенный коричневый пигмент, получавшийся при соединении порошка мумиё, сырого асфальта и смирны; его цвет находился где-то посередине между цветами жженой и свежей умбры. Химик Артур Чёрч (1834–1915), консультант по производству этого пигмента, писал:

> «Обычно кости и другие части мумии перемалывают вместе, так что получается более твердый и менее легкоплавкий порошок, чем краситель, сделанный из одного асфальта. Лондонский продавец красок сообщает мне, что одна египетская мумия дает достаточно материала для того, чтобы удовлетворить требования его покупателей на двадцать лет вперед» [197].

Трудно определить, при написании каких конкретно картин был использован этот пигмент, но, безусловно, мумия коричневая присутствовала на палитрах Эжена Делакруа (1798–1863) и художника-прерафаэлита Эдварда Бёрн-Джонса (1833–1898). Некоторым критикам нравилось, как ведет себя этот пигмент на кисти, другие считали, что его неестественный состав работает против него. Так, авторы художественного словаря *Adeline's Art Dictionary* (1905) едва ли не с разочарованием сообщали, что пришли к следующему выводу: мумия коричневая «не может быть рекомендована художнику. Эта краска дает богатый цвет, но плохо сохнет, не обладает постоянством свойств и может содержать аммиак и частицы жира» [198].

Бёрн-Джонс, который пользовался мумией коричневой многие годы, по-видимому, не подозревал, из чего она состоит. Когда его друг художник Лоуренс Альма-Тадема (1836–1912) донес до Бёрн-Джонса эту новость (а сделал он это невольно, в ходе невинной послеобеденной болтовни о любимых цветах и красках), Бёрн-Джонс испытал настоящее потрясение. То, что произошло дальше, прекрасно описала его жена Джорджиана в биографическом очерке, опубликованном после смерти художника:

> «Сначала Эдвард отклонил саму мысль о том, что этот пигмент может иметь что-то общее с мумиями, и сказал, что, наверное, художники только название заимствовали для описания этого оттенка коричневого цвета. Но когда его убедили в том, что в краску на самом деле входят частички подлинной мумии, он сразу нас оставил, поспешил в студию, вернулся с единственным тюбиком этой краски, который у него был, и настоял на том, чтобы немедленно устроить ему достойные похороны. В зеленой траве у наших ног была выкопана ямка, и мы все наблюдали, как он опустил в нее тюбик, а девушки отметили это место, посадив над ним ромашку» [199].

Одним из тех, кто присутствовал на этой странной церемонии похорон, был племянник Бёрн-Джонса, будущий писатель Редьярд Киплинг (1865–1936), которому тогда было лет десять. Киплинг потом вспоминал, как его дядя «вышел на яркий солнечный свет с тюбиком мумии коричневой в руке, сказал, что он понял, что эта краска сделана из мертвых фараонов, и потому мы должны ее достойным образом предать земле. Так что мы все вышли из дома и помогли ему устроить эти похороны. Я и сейчас могу показать с точностью до фута, где лежит этот тюбик» [200].

Что удивительно – краску мумию коричневую продолжали продавать вплоть до середины 1960-х годов, и производство было прекращено только тогда, когда стало невозможным поставлять необходимое сырье. Как сообщил журналу *Time* в 1964 году Джеффри Роберсон-Парк, управляющий директор лондонской компании C. Roberson, производившей краски для художников: «Безусловно, мы могли бы раздобыть несколько странных конечностей, которые где-то там лежали, но этого недостаточно для того, чтобы продолжать производить пигмент. Мы продали наш последний тюбик мумии коричневой несколько лет назад – насколько я помню, за три фунта. Все, ее больше не будет. Нам точно неоткуда ее взять» [2001].

Мускатный орех

Myristica fragrans

В начале 1880-х годов ранним майским утром Анна Форбс и ее муж Генри Форбс стояли на палубе парохода, приближавшегося к Банда, архипелагу из девяти островков, который находился в тысяче миль к востоку от Явы, главного острова Голландской Ост-Индии.

Генри, уважаемый шотландский ботаник и орнитолог, тогда занимался сбором материалов для книги «Странствия натуралиста по Восточно-Индийскому архипелагу» (*Henry Forbes. A Naturalist's Wanderings in the Eastern Archipelago,* 1885). Он в одиночку съездил на Суматру, но потом вернулся в главный местный коммерческий и транспортный узел Батавию, ныне Джакарта, чтобы забрать Анну и поехать с ней на Тимор.

Напористая и своевольная Анна меньше всего походила на женщину, которая находится «за мужем». Она планировала написать собственную книгу, помня, что, хотя она и Генри «в основном обладали одним и тем же опытом», но смотрели на него «с совершенно разных точек зрения». Ее наблюдения над их «благородно-кочевым» образом жизни действительно были опубликованы позднее, в 1887 году, под названием *Insulinde* (этот архаичный морской термин обозначал моря Юго-Восточной Азии). Как объясняла Анна в предисловии, эти записки писались для женщин, которым «может наскучить смесь из научных материй», представленная в исследовательской работе Генри. На самом деле книга *Insulinde* была посвящена в основном каждодневным неурядицам, сопровождавшим перемещения европейцев, которые выбрали форму одежды, неподходящую для местного климата, но стараются держаться с определенным шармом и непосредственностью.

Поездка, можно сказать, проходила успешно. Острова Банда представляли собой живописный архипелаг, находившийся на пути к Тимору. Когда через липкую влажность пробился легкий бриз, у Форбсов возникло ощущение, что они приближаются не к земле, а скорее к какой-то плавающей массе, укутанной блестящей зеленой растительностью. Казалось, почти вся поверхность островов была покрыта вечнозелеными тропическими деревьями мускатного ореха, кроны которых поднимались на высоту до 65 футов (около 20 м. – *Ред.*). Впрочем, как объясняет Анна, не покрытая орехом площадь тоже была значительной и при этом внушала настоящий страх:

> «Как бы в противовес этому изобилию и плодородию над островами возвышается ужасная огненная гора – вулкан Банда-Апи, из ровного конуса которого постоянно идет дым. Вулкан выглядит как безжалостный страж этих райских садов. Как странно было опираться на поручни судна и смотреть вниз, на спокойную гавань, вода в которой настолько прозрачна, что можно отчетливо видеть живые кораллы, шевелящиеся на вулканическом песке на глубине семи или восьми морских саженей (до 15 м. – *Ред.*), а затем поднимать глаза на курящуюся гору и представлять, какое страшное буйство пламени скрыто в огненных пещерах внутри нее!» [202]

До начала XIX века крохотные острова Банда, которые настолько малы, что отсутствуют на многих географических атласах, были единственным в мире источником мускатного ореха. И тот мускатный орех, которым мы сегодня спокойно посыпаем гоголь-моголь или кладем в рисовые и рождественские пудинги, в течение сотен лет был самым ценным товаром на земле и ценился выше золота.

В начале XVII века десять фунтов (4,5 кг. – *Ред.*) мускатного ореха стоили на островах Банда меньше одного пенни. По возвращении в Европу этот же орех можно было продать чуть более чем за два фунта стерлингов: иными словами, цена поднималась на 60 000 %! Джайлс Милтон в захватывающей книге «Мускатный орех для Натаниэля» *(Giles Milton. Nathaniel's Nutmeg)*, истории краткого участия Англии в схватке за острова Банда, отмечает, что «маленького набитого специями мешочка было достаточно, чтобы обеспечить человека на всю жизнь, купить ему дом с остроконечным шпилем в центре Лондона, на старинной Холборн-стрит, да еще и нанять слугу, готового удовлетворять все его прихоти» [203].

Деревья мускатного ореха – двудомные, а это значит, что каждое дерево имеет свой пол. Чтобы получить урожай, мужские и женские деревья нужно сажать рядом друг с другом. Оба типа деревьев дают колоколообразные цветы с желтыми восковыми лепестками, но только женские дают характерные, похожие на абрикос плоды с канавкой сбоку. Если разрезать плод по этой канавке, то можно обнаружить большое семя, покрытое ярко-красной сеткой присемянника (ариллуса).

Ариллус осторожно снимают с ядра и оставляют сохнуть на солнце. Когда он становится коричневым и ломким, его измельчают, превращая в кулинарную специю, которая называется мацис, или мускатный цвет. (Мацис может

продаваться и полосками – они представляют собой высушенные кусочки ариллуса.) Чтобы полностью реализовать свой потенциал, дереву мускатного ореха требуется около двадцати лет, хотя первый урожай оно дает уже на седьмом—девятом году после посадки…

Однажды Анна и Генри поднялись на рассвете и по тропинке, скрытой под листьями бамбука, двинулись в гору, к лесу мускатных деревьев. Пройдя несколько миль, они наконец достигли плантации и дома, возле которого группа аборигенов Банда готовила мускатный орех и мацис к отправке в Европу. Пара европейцев с интересом познакомилась с ярко одетыми собирателями и с восхищением рассматривала инструменты в виде зубьев и когтей, которыми они сдирали спелые орехи со стеблей.

После этого они спустились к берегу и осмотрели находившиеся на пристани амбары и деревянные сараи, в которых проходила упаковка продукции.

Ящики все одного размера, все тщательно отделаны и законопачены. Надписи ясно свидетельствуют, что в ящиках находятся орехи мускатного дерева. Упаковка размером примерно $3 \times 2 \times 1$ фут ($0{,}9 \times 0{,}6 \times 0{,}3$ м. – *Ред.*) содержит мускатного ореха на сумму около 20 фунтов стерлингов, подобный же ящик мускатного цвета стоит от 30 до 40 фунтов [204].

Читая эти строки, можно подумать, что в описываемые времена торговля мускатным орехом по-прежнему оставалась «на плаву». В действительности в то время, когда супруги Форбс посещали архипелаг Банга, торговля находилась в упадке – и не только из-за ущерба, который наносили муссонные ветры и регулярные извержения вулканов. Незадолго до ухода с Нейра, единственного острова в группе, который оказался достаточно плоским для того, чтобы построить на нем приличного размера городок, Анна стала свидетелем характерной сцены:

> «Был час заката. Перед домом, стоявшим на улице, которая шла параллельно берегу, миловидная китайская матрона, сидя за густой решеткой, разливала какой-то темный сироп самым истощенным и утомленным людям, которых я когда-либо видела в своей жизни. Опиум! Что за пагубная страсть!» [205].

Такой была жизнь у менее удачливых обитателей архипелага Банда. Между тем голландские островитяне, чьи семьи разбогатели на торговле мускатным орехом, разбазаривали свои состояния, не зная, куда девать деньги, а их скучающие дети

рвались в Европу, которую они никогда не видели. Как пишет Джайлс Милтон, «огромные суммы денег были растрачены на сооружение грандиозных особняков на набережной», а «горожане Банда каждый вечер облачались в свои лучшие наряды и прогуливались по берегу взад-вперед под зажигательную музыку военного духового оркестра» [206].

Эта нелепая пышность маскировала растущее недовольство положением вещей в колонии. «Мы здесь идиоты, мы, европейцы, находящиеся в этой стране, – заявляет один из героев произведения голландского писателя Луиса Купейруса (1863–1923) «Скрытая сила» (*Louis Couperus. The Hidden Force,* 1921), действие которого происходит на Яве около 1900 года. – Зачем мы приносим с собой все атрибуты нашей бесценной цивилизации, зная, что здесь у нее нет будущего?» [207].

Чтобы ответить на этот вопрос, мы должны вернуться к началу истории одержимости мира мускатным орехом – при условии, конечно, что мы сможем хоть с какой-то степенью уверенности определить эту точку.

* * *

Английское название мускатного ореха, *nutmeg*, происходит от латинских *nux* («орех») и *muscat* («мускус»). Мускатный орех был известен европейцам уже в I веке н. э. Плиний (22–79) и Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.) в своих трудах упоминают *macis* (то есть мускатный цвет), хотя это могут быть случаи ошибочного опознания. Плиний, вероятно, отождествлял орех с корицей, которую он считал пришедшей из Сирии, а Теофраст – с горьким перцем кубеба из Западной Африки.

Впервые подлинный мускатный орех появился при византийском дворе в VI веке. Его источник, который хранили в строжайшем секрете поставщики – арабские купцы, выявили только около 1000 года: это сделал персидский врач Ибн Сина (Авиценна, 980–1037), который упоминает в своих работах *jansi ban* – «орех Банда».

Насколько можно судить, в Европу мускатный орех попал в XII веке. Когда в 1191 году Генрих VI (1165–1197) вступил в Рим для того, чтобы короноваться и стать императором Священной Римской империи, улицы Вечного города окуривали мускатным орехом и другими ароматизаторами. В сатирическом романе в стихах Джеффри Чосера (1340/1345–1400) «Кентерберийские рассказы» *(Geoffrey Chaucer. The Canterbury Tales)*, написанном в конце XIV века, есть глава о сэре Топасе. Этот герой родом из

Фландрии, страны, более известной своими торговцами, чем странствующими рыцарями. Может быть, именно поэтому на поиски королевы эльфов сэр пробирается через один из тех волшебных лесов из специй, о которых мы уже говорили (см. Введение):

> Там рос пахучих зелий стан —
> Гвоздика, нежный балдриан
> И тот орех мускатный,
> Что в эля старого стакан
> Иль в ларь кладут, чтобы им дан
> Был запах ароматный.[5]

Для нас нет ничего удивительного в том, что мускатный орех «в ларь кладут» или ароматизируют им одежду. Более интригующей для нас является идея добавлять мускатный орех в эль. Но по тем временам это было совершенно обычным делом, и не только потому, что улучшался вкус напитка. Средневековый эль делали из воды и засоложенных зерен, ферментированных с дрожжами. По словам одного современного пивовара, который пытался его воссоздать, такой эль больше напоминал жидкий хлеб, так что мускатный орех продлевал его жизнь.

Известно, что мускатный орех обладает сильным антисептическим действием и умело борется с 25 видами бактерий, включая кишечную палочку. Отсюда понятна его популярность как пищевого консерванта и ингредиента древнеегипетских масел, применявшихся для бальзамирования. Аналогичным образом мацис (мускатный цвет) борется с золотистым стафилококком (Staphylococcus aureus), который часто служит причиной нарывов и пищевых отравлений, и с грибком Candida albicans, вызывающим молочницу. Английский врач Эндрю Борд (1490–1549) в своем труде «Диета для здоровья» (*Andrew Borde. Dyetary of Health,* 1562) писал, что мускатный орех «хорош для тех, кто хочет иметь холодную голову, ясный взгляд и здравый ум». Впрочем, лекарственные свойства, приписываемые на протяжении веков мускатному ореху и мацису, имели настолько широкий диапазон, что едва ли не уравновешивали друг друга.

Так, Борд утверждал, что мускатный орех умеряет сексуальное желание, но его широкое использование в качестве афродизиака говорит об обратном. Еще в XVII веке врач Уильям Салмон (1644–1713) советовал перед соитием натирать член маслом мускатного ореха. А вот недавние исследования ученых из Алигархского мусульманского университета (Алигарх, Индия)

показали, что введение 50-процентного спиртового экстракта мускатного ореха в течение семи дней вызывало «значительный и устойчивый рост сексуальной активности нормальных самцов крыс без каких-либо заметных побочных эффектов» [208].

«Этот орех напоминает маленький чернильный орешек», – писал в XVI веке Гарсия да Орта (1501–1568):

«Нежная кожица, которая его окружает, называется мацис. Что же касается толстой мякоти, то мы не должны использовать ее иначе, нежели сохранять, пересыпая сахаром, отчего последний приобретает приятный аромат. Этот продукт очень полезен для мозга и помогает при нервных расстройствах. Его привозят с островов Банда в банках из-под уксуса, и некоторые едят его как салат» [209].

В Елизаветинскую эпоху, то есть во второй половине XVII столетия, «цукаты» из мускатного ореха действительно были одобрены английскими химиками в качестве пищевой добавки. Интересно, что в современной Индонезии мякоть плодов по-прежнему едят аналогичным образом, то есть смешивают ее с пальмовым сахаром и оставляют на солнце сохнуть.

Аюрведическое название мускатного ореха – *shaunda*, что значит «наркотический фрукт»; медицинский справочник, опубликованный в Бомбее в 1883 году, утверждает, что местные жители использовали его в качестве опьяняющего средства. Известно также, что женщины с островов Занзибар и Пемба жевали его, заменяя таким образом курение марихуаны. Саксофонист Чарли Паркер (1920–1955) смешивал этот продукт с молоком и кока-колой и призывал своих коллег-музыкантов делать то же самое. Паркер покупал мускатный орех в бакалее напротив клуба, где он регулярно играл. Однажды бакалейщик пришел к владельцу клуба и спросил: «Интересно, что вы тут выпекаете? Я продаю по восемь-десять мускатных орехов в день!» Тот сначала вообще не понял, о чем идет речь, но, заглянув за сцену, увидел там кучу коробок из-под мускатного ореха… [210].

Известный афроамериканский активист Малкольм Икс (1925–1965) также переходил на мускатный орех, когда у него заканчивался каннабис. Вспоминая свое заключение в тюрьме Чарльстауна в 1946 году, он писал:

«Мой сокамерник был одним из доброй сотни человек, «подсевших» на мускатный орех. На деньги, полагавшиеся на сигареты, они покупали у заключенных, работавших на кухне, спичечные коробки, полные ворованного мускатного ореха. Я схватил коробку так, как будто это был фунт тяжелых наркотиков. Содержимое копеечного спичечного коробка с мускатным орехом, размешанное в стакане холодной воды,

«торкнуло», как три-четыре дозы рифера» [211].

В силу этих причин в 1960-х годах мускатный орех и был изгнан из кухонь федеральных тюрем США. Связанные с ним психотропные эффекты могут показаться надуманными, но они реальны: мускатный орех содержит фенилпропены элемицин и миристицин, которые в организме метаболизируются в амфетаминоподобные соединения.

Мускатный орех также содержит сафрол, который раньше использовали для искусственного прерывания беременности. Не случайно в Средние века женщин, помогавших избавиться от ребенка, называли «леди мускатных орехов» (nutmeg ladies). Ботаник эпохи Ренессанса Матиас де Л'Обль (1538–1616) в 1576 году описал страдания беременной англичанки, которая «впала в состояние безумного опьянения после того, как съела 10 или 12 мускатных орехов…», и ей, надо сказать, еще повезло: считается, что смертельная доза – три ореха, хотя физиолог Ян Эвангелиста Пуркинье (1787–1869) в 1829 году съел три ореха – и выжил, чтобы рассказать эту историю. Пуркинье вообще был одержим идеей проведения экспериментов над собой – в частности, чтобы проверить действенность отравляющих веществ, он выпил несколько ядов, в том числе белладонну, камфару и скипидар. Американский врач Альфред Стиле (1813–1900) в книге «Терапия и Материа Медика» (*Alfred Stillé. Therapeutics and Materia Medica,* 1860) описал детали этих экспериментов следующим образом:

«Пуркинье принимал мускатный орех натощак в виде кусочков с сахаром. Весь день его восприятие оставалось блеклым, а конечности – тяжелыми. Мыслительная деятельность нарушена не была, но бокал вина, выпитый после завтрака, подействовал на него необычайно. Однажды днем, после того как испытуемый принял три мускатных ореха, он сразу уснул и провел от двух до трех часов в сонном, но приятном состоянии. Когда данный период завершился, он стал полностью владеть мышцами, но продолжал пребывать в сонном, наполовину бессознательном состоянии. В течение нескольких дней после этого вино его необычайно возбуждало…» [212]

> **Применение:** *Мускатный орех так часто использовали для того, чтобы облегчить метеоризм и расстройства желудка, что у него просто должны были найти некоторые хорошие качества. В конце концов его стали добавлять в сытные блюда, чтобы помочь пищеварению, а также улучшить вкус кушаний.*

Что касается мациса (мускатного цвета), то «если принимать его три-четыре раза в течение 24 часов дозами от восьми до

двенадцати крупинок, дробленым или порошкообразным, то он докажет свою способность противостоять хронической расслабленности кишечника, – утверждал Уильям Томас Ферни в издании «Лекарственные травы, одобренные для использования в современной медицине» (*William Thomas Fernie. Herbal Simples Approved for Modern Uses of Cure,* 1897). – Однако превышать эту дозу нельзя без опасения впасть в наркотическую зависимость» [213].

Долгое время помандер, или освежитель воздуха, включавший среди прочих ароматических средств мускатный орех, рассматривался в Европе как панацея, которая может лечить все – от кровотечений до бубонной чумы. Так, в начале XVII века во время вспышки чумы в Милане отдел магистратуры, ответственный за здоровье населения, распространил среди последнего «лечебный» порошок, состоявший из мышьяка, серы, ладана из Палестины, гвоздики, апельсиновой цедры, листьев пиона, мастики, семян руты и мускатного ореха. Измельченные ингредиенты следовало носить на шее в красной «дамасской» сумочке.

Впрочем, как профилактическое средство эта смесь была не лучше и не хуже других доступных тогда препаратов. Не случайно английский драматург и публицист Томас Деккер (ок. 1572 – ок. 1632) в своем памфлете «Удивительный год» (*Thomas Dekker.* The Wonderfull Year, 1603), посвященном кончине королевы Елизаветы I (1533–1603) и эпидемии чумы, раскритиковал врачей и их бессмысленные лекарства: «Все их кровопускания, порошки, суспензии со всеми их диакатоликонами, диакодионами, амулетами и антидотами не так сильно удерживают вместе душу и тело, как кружка эля Pinders с мускатным орехом».

Так начался период отношения к мускатному ореху как к тому, что Элизабет Дэвид называет «цивилизованной прихотью». Орех нужно было натирать – отсюда популярность в XVIII–XIX веках карманных терок – цилиндров и полуцилиндров из металла, обычно серебра, с неровными поверхностями, в которых пробиты отверстия. Часто к терке прикреплялся контейнер для хранения семян. (Мускатный цвет натереть на терке не удавалось, поэтому его приходилось размалывать в кофемолке.)

> **Применение:** *Свежий натертый мускатный орех начали добавлять не только в эль, но также в вино, негус (портвейн с сахаром и пряностями), горячий пунш и заварной крем.*

В своем сборнике эссе «Есть в этом доме мускатный орех?» (*Elizabeth David. Is There a Nutmeg in the House?* 2000) Дэвид

рассказывает историю скульптора Джозефа Ноллекенса (1737–1823), который был настолько неравнодушен к мускатным орехам, что воровал их во время званых ужинов в Королевской академии художеств. Одновременно его жена добывала бесплатные специи у бакалейщика. Делалось это просто: перед тем как уйти, она просила у продавца немного гвоздики или корицы, чтобы отбить запах изо рта. Такими методами супруги успели накопить солидный запас специй, которые им ничего не стоили…

Нередко серебряные терки для мускатного ореха украшали причудливые узоры, дополнявшие рисунки на таких предметах атрибутики настоящего джентльмена, как фляжки и табакерки для нюхательного табака. «Случайно» достав из кармана во время обеда подобный предмет, можно было значительно укрепить свой статус состоятельного джентльмена и главного хранителя общечеловеческих ценностей в городе.

Известно, что знаменитый английский писатель Чарльз Диккенс (1812–1870) носил в жилетном кармане терку для мускатного ореха со своей монограммой. Подобные терки часто фигурируют и в его произведениях. Так, в романе «Дэвид Копперфильд» (1850) пальцы няни Пегготи сравниваются с терками для мускатного ореха, а у миссис Джо в «Больших надеждах» (1860) была такая красная кожа, что Пип «порою задавал себе вопрос: уж не моется ли она вместо мыла теркой для мускатного ореха?»

В 1980 году, незадолго до своей кончины, Элизабет Дэвид сетовала на то, что эта традиция ушла, и собиралась ее возродить:

> «Носить в кармане коробочку мускатного ореха и терку – это далеко не так глупо, как кажется. В лондонских ресторанах такое оборудование в любой момент должно быть под рукой. Здесь даже в итальянских ресторанах я всегда считаю правильным попросить терку, чтобы натереть немного мускатного ореха на мою любимую простую пасту с маслом и пармезаном, а также на листья шпината» [214].

Сегодня лучшие результаты дают современные терки Microplane, но можно купить и дешевые терки из акрила или нержавеющей стали, немного похожие на мельницы для черного перца.

Растущая популярность мускатного ореха в Европе должна была возродить его производство на островах Банда, где внутренний спрос на орех был ограниченным. Чаще всего его в

виде порошка добавляли в ароматизированное масло, которое предлагалось использовать в качестве мази. Иногда камфарой и мускатным орехом приправляют орехи бетеля «для освежения дыхания».

Первым европейцем, достигшим островов Банда, был Лодовико ди Вартема (?–1517); он же стал первым немусульманином-европейцем, который под видом паломника проник в Мекку. Его «Описание странствий Лодовико ди Вартемы из Болоньи» (*Ludovico di Verthema. Itinerario de Ludouico de Varthema Bolognese,* 1510) вызвало настоящую сенсацию. Он считал жителей островов «чудовищами», «дикарями», над которыми нет «ни короля, ни синьора» и которые «столь глупы, что, даже если захотят причинить зло, то не будут знать, как это сделать».

В следующем году к архипелагу Банда на трех маленьких кораблях отправился португальский мореплаватель Антониу ди Абреу (1480–1514), вдохновленный рассказами ди Вартемы. Чтобы добраться до островов, он нанял малайских лоцманов. Абреу понял, что они идут в правильном направлении, когда в десяти милях от цели почувствовал в воздухе аромат мускатного ореха. Мореход провел на острове месяц, заполняя каждый уголок своих судов мускатным орехом и мацисом.

Группа англичан под водительством Джеймса Ланкастера (1554–1618), одного из основателей Ост-Индской компании, прибыла на Банда в марте 1603 года и водрузила английские флаги на островах Ай и Рун, или Ран. Последний представлял собой крошечный островок, который большинство охотников за пряностями обходило стороной из-за того, что он был окружен рифом, состоявшим из острых, как бритва, кораллов. Эти островки стали первыми заморскими колониями Англии: недаром король Яков I (1566–1625) называл себя «королем Англии, Шотландии, Ирландии, Франции, Puloway и Puloroon (Puloway и Puloroon – это искаженные Pula Ai и Pula Roon, pula по-малайски значит «остров»). Но в 1621 году голландцы, вдохновленные словами одного купца о том, что не пристало делиться мускатным орехом и другими специями с вражескими державами, уничтожили построенные англичанами склады, а с деревьев на острове Рун сначала собрали урожай, а потом их вырубили.

Таким образом, голландцы получили монополию, что позволяло им самим назначать цены на пряности, а с аборигенами поступать как заблагорассудится: продавать в рабство, уничтожать или вывозить с островов. Печально известный генерал-губернатор Голландской Ост-Индии Ян Питерсон Кун (1587–1629) уничтожил на Банда сорок четыре

туземных вождя (по-индонезийски orang kaya, «богатые люди») и завез для выращивания мускатного ореха голландских perkeniers, плантаторов.

После Второй англо-голландской войны 1665–1667 годов англичане в соответствии с соглашением, подписанным в голландском городе Бреда, отказались от претензий на Молуккские острова. В ответ они получили подтверждение своего суверенитета над маленьким островом, отобранным у голландцев на другой стороне мира: это был Нью-Амстердам, который потом стал известен как Манхэттен.

Англия долго наблюдала за тем, как Голландия богатела на мускатных орехах. Но вот однажды в Лондоне решили, что с голландцев хватит: в ночь на 9 августа 1810 года группа английских коммандос во главе с неким капитаном Коулом штурмом взяла город Нейра и заставила голландцев уйти со всех островов.

Англия владела архипелагом Банда в течение семи лет, а затем совершенно неожиданно вернула его голландцам. «Вернула» – это, конечно, эффектно сказано, но… Надо учесть, что англичане поступили так, как поступает любой корпоративный финансист перед возвращением активов прежнему владельцу: они беспощадно выкорчевали сотни деревьев мускатного ореха и перевезли их в другие английские колонии – на Цейлон, в Сингапур и на Гренаду. К несчастью для голландцев, деревья там прижились…

Сегодня на островах Банда по-прежнему выращивают мускатный орех. Но он растет и в других местах тропиков – всюду, где достаточно жарко, влажно и тенисто: это Ява, Суматра, Бенгалия, Колумбия, Бразилия, Мадагаскар и Гренада, куда орех попал в 1843 году, когда после отмены рабства на острове рухнуло производство сахарного тростника. Годовой спрос на мускатный орех в мире оценивается в 9000 тонн. Сейчас на Гренаду приходится более 40 % мировых поставок этой специи, и мускатный орех даже изображен на ее государственном флаге. Но правда и то, что страна еще не полностью оправилась от разрушительных последствий урагана «Иван», или «Айвэн» (Ivan), который обрушился на нее в 2004 году. Посаженные после катастрофы деревья только сейчас начинают достигать зрелости и давать плоды.

Готовя мускатные орехи на экспорт, их сортируют по размеру: самыми качественными являются большие и равномерно окрашенные ядра. В Индонезии некондиционный мускатный орех называется BWP («broken, wormy and punk», что означает «треснувшие, червивые и гнилые»). Надо сказать, что именно этот

BWP-орех используется для приготовления масла и дешевого порошка мускатного ореха, а также идет на добавки к табаку. Место происхождения мациса обычно определяется по его цвету: оранжево-красный мацис, как правило, делают из индонезийских мускатных орехов, оранжево-желтый – из гренадских.

> **Применение:** *В европейской кулинарии мускатный орех используется в основном в тортах, пудингах и соусах, а также в мясных продуктах – от хаггиса до мортаделлы. Мацис, он же мускатный цвет, хорошо работает в пирожных и соусах, подходит к рыбе и птице. Его кладут в блюда и «соло», и в букеты гарни. Мускатный орех – популярный компонент кремов, чизкейков и лимонных ватрушек с творогом, его добавляют к запеченным фруктам и кладут в компоты.*

В Индонезии и Малайзии мякоть плодов используется при приготовлении желе и солений. В Италии мускатный орех обычно кладут в равиоли, им посыпают пасту, он очень хорошо сочетается со шпинатом. Мускатный орех придает энергию и живость цветной капусте, сырам, омлетам, картофельному пюре и сливочным соусам, например соусу бешамель. Впрочем, если быть точным, то на самом деле мускатный орех является жизненно важным компонентом в итальянской версии бешамеля, а не во французском оригинале (туда кладут гвоздику). Мускатный орех является составной частью индийских блюд бирьяни и бхуна гошт, а также блюд индонезийской кухни, родившихся в колониальный период, среди которых можно выделить семур и печенье куе керинг.

Мускатный орех по-прежнему добавляют в алкогольные напитки, в частности в пунш, грог и эгг-ногг. В безалкогольные, впрочем, тоже: говорят, что мускатный орех является одним из секретных ингредиентов кока-колы и входит в оригинальной рецепт этого напитка, который в своем дневнике 1888 года записал его изобретатель Джон Стит Пембертон (1831–1888).

Теплое, острое и сладкое масло мускатного ореха входит в состав мыла и духов, где хорошо сочетается с бергамотом, сандаловым деревом и лавандой. Так, одним из первых творений известного английского парфюмера Джо Малона было масло для ванн с ароматами имбиря и мускатного ореха. Масло мускатного ореха также используется в ароматерапии в качестве антисептического средства, для лечения ревматизма и содействия пищеварительной и репродуктивной функции. Мацис (мускатный цвет) имеет более сильный и резкий аромат и обычно используется как компонент мыла, а не духов, хотя его можно

найти в Secret Obsession от Calvin Klein и в Penhaligon’s Elixir.

СМ. ТАКЖЕ: гвоздика, корица.

Мускатный цвет

См. *мускатный орех*

Нард

Nardostachys jatamansi

Еще одно упоминаемое в Библии ароматическое вещество, нард, производилось путем дробления корневищ растения семейства валериановых. Эта процедура высвобождает эфирное масло янтарного цвета. Именно нардом Мария Магдалина натирала ноги Иисуса (Иоанн. 12:1–10), чтобы разозлить Иуду Искариота, который считал, что было бы лучше продать дорогую мазь, а деньги раздать нищим: «Мария же, взяв фунт нардового чистого драгоценного мира, помазала ноги Иисуса и отерла волосами своими ноги Его; и дом наполнился благоуханием от мира» (Иоанн. 12:3). Позже тело Иисуса перед похоронами умастят миррой и алоэ. Нард до сих пор используется в современной ароматерапии, где им часто лечат бессонницу.

СМ. ТАКЖЕ: корица, мирра.

Паприка

Capsicum annuum

Паприка – это венгерское слово, заимствованное из славянских языков, где оно означает «перец паприка». В Венгрии паприка – это тонко растертый острый перец *Capsicum annuum,* из которого предварительно удалили сердцевину с семенами. Обычно этот порошок получается скорее мягким и сладким, чем острым, хотя существуют и острые варианты, например венгерский эрёш (*erős,* что значит «сильный, крепкий»). Но главное – паприка предлагает познакомиться совсем с другим вкусом перца из семейства чили – вкусом, который служит хорошим дополнением к его ярко-красному цвету. Наиболее тесно паприка связана с кулинарными традициями стран Центральной и Восточной Европы, в частности с кухней Венгрии, где она появилась в XVI веке благодаря туркам-османам. В последние годы, несмотря на череду неурожаев и конкуренцию со стороны Испании, Китая и стран Латинской Америки, Венгрия по-прежнему остается основным производителем паприки. Мягкий климат страны (а Венгрия – это северная граница зоны, в которой успевает вызреть этот перец) позволяет вырастить такую сладкую паприку, что ее можно использовать в пирогах.

Лучшая по качеству венгерская паприка получается из перца, который выращивают к югу от Будапешта, в окрестностях городов Калоча и Сегед. Рассказывают, что в 1920-е годы, до внедрения программ производства менее «мощных» штаммов, местный перец был таким жгучим, что с ним можно было работать только после полного удаления сердцевины. Этот ужасный труд разрешался исключительно незамужним девушкам или пожилым женщинам, «но не молодым мамам, потому что тогда им нельзя было трогать детей», – объясняет Анита Молнар, генеральный директор местного производителя паприки Paprika Molnar [215].

> **Применение:** *Сегодня венгерские блюда, в том числе знаменитое тушеное мясо под названием гуляш (гуйаш, gulyás), немыслимы без паприки.*

Но кулинарный эксперт и писатель Рэймонд Соколов утверждает, что на самом деле в Венгрии «паприка входила в повседневную кухню медленно» [216]. Так, первые два венгерских рецепта с упоминанием этой специи появились в печати только в 1829 году, в третьем издании чрезвычайно популярной поваренной книги венгерского шеф-повара Иштвана Цифраи. Это

были куриный паприкаш, который подавался с лапшой, и рыбный суп халасле. Последний рыбаки традиционно готовили в котлах на открытом огне из только что выловленной рыбы. В суп клали карпа, окуня и небольшую осетровую рыбку, которая называется стерлядь.

Испанский пиментон, компонент колбасы чоризо, практически идентичен паприке.

СМ. ТАКЖЕ: перец чили.

Перец кубеба

Piper cubeba

Эта ягода, похожая на черный перец, но с характерным хвостиком, на вкус кажется смесью черного и душистого перца, хотя и с более горькими «обертонами». Выращиваемый на островах Ява и Суматра перец кубеба был популярен в средневековой европейской кухне, однако в наши дни он используется в основном для ароматизации джина. В Западной Африке перцем кубеба иногда называют похожий на него, но более мягкий *Piper guineense*.

См. *раздел о перце мелегетта (Aframomum melegueta), где обсуждается проблема многообразия видов африканского перца.*

Перец мелегетта («Райские зерна»)

Aframomum melegueta

Несмотря на это и большое число других названий специи, в которые также входит слово «перец» (крокодилий перец, гвинейский перец и т. п.), «райские зерна» – это вовсе не перец. Это семена *Aframomum melegueta*, травянистого многолетнего растения семейства имбирных, которое в изобилии растет на болотах Западной Африки. Конечно, «райские зерна» имеют определенное сходство с острым черным перцем. В широком смысле слова эти две специи используются схожим образом: для посыпки, в маринадах, как часть набора приправ, которые ставят на стол. Однако мелегетта мягче черного перца за счет ароматов цитрусовых и кардамона и потому может использоваться в качестве пикантной компоненты там, куда черному перцу путь заказан – скажем, в рисовых пудингах.

Но «райские зерна» – это больше чем просто продукт: мелегетта высоко ценится в общекультурном аспекте. Так, у народа йоруба мелегетту принято в микроскопических количествах наносить на губы новорожденных, приветствуя их появление в этом мире. А в Нигерии не предложить гостям закуску из «райских зерен», смешанных с орешками кола, – это верх неприличия. Как выразился один мой нигерийский друг, «это все равно что в Англии не предложить кому-то чашку чая».

Сегодня мелегетту выращивают в основном в Нигерии и Гане, однако родина «райских зерен» – западноафриканский участок Атлантического побережья между нынешним городом Фритаун в Сьерра-Леоне и мысом Пальмас в Либерии. Средневековые купцы знали эту полосу как Берег перца или Берег «райских зерен», прибывшие сюда позднее португальцы называли его Terra de Malaguet – земля Мелегета, в честь Мелле, африканской империи, созданной группой народностей мандинго. «Райские зерна» проникли в Европу в XIV веке по караванным путям, которые проходили через пустыню Сахара и оканчивались в поселении Мундибарка на Средиземноморском побережье Триполитании.

Из Триполитании пряность попадала в Италию, где ее и окрестили «райскими зернами» из-за высокой цены, обусловленной длительным путешествием, и желания итальянских купцов еще выше задрать эту цену, выдав за источник зерен сады Эдема. «К тому времени, как зерна прибывали в Европу, их название и место происхождения забывались, – отмечает Джек Тёрнер, – так что рай вполне подходил на роль кандидата на место их рождения, как, впрочем,

и любой другой уголок» [217]. Иными словами, залитый ароматами небесный сад, изображенный в аллегорической поэме «Роман о розе» (*Roman de la Rose,* ок. 1230; см. Введение), тоже вполне можно было выдавать за родину мелегетты.

Но и при таком подходе сохранялась возможность для возникновения путаницы. Дело в том, что в Африке существует несколько разновидностей перца и есть даже еще один вариант «райских зерен», *Aframomum granum-paradisi,* известный местным жителям под названием обуро-вава *(oburo-wawa)* – у него, кстати, едят корни, а не семена. Так, арабский географ Лев Африканский (до крещения аль-Хасан ибн Мухаммед ал-Ваззан, ок. 1494 – ок. 1554. – *Ред.*) упоминает о «суданском перце», который привозили в Марокко. Был ли то перец кубеба или перец мелегетта? А может быть, под этим названием скрывался перец ашанти, известный также как гвинейский, или менее распространенный «монашеский перец», который традиционно принимали для снижения либидо? Иными словами, были ли те «райские зерна», с которыми знакомились европейцы, всегда одними и теми же специями? Мы не можем понять это сейчас, а историки питания скептически относятся и к возможности узнать это в будущем. Так, Ифейиронва Франциска Смит указывает, что «бóльшая часть специй и приправ, которые использовали древние жители Западной Африки, либо вообще надлежащим образом не задокументирована, либо упоминается в трудах ранних географов просто как лекарственные растения» [218]. Скорее всего, сочетание «райские зерна» также стало всеобъемлющим термином для описания подобных специй, в число которых попал и индийский черный кардамон. С середины XV столетия торговля на Берегу перца полностью контролировалась Португалией, в частности купцом и путешественником Фернаном Гомишем да Мина. Он получил пятилетнюю монополию на торговлю перцем мелегетта и изучение остальных участков береговой линии Западной Африки от короля Альфонсо V (1396–1458), выплатив последнему за эти привилегии ежегодные откупные в размере 100 000 реалов. В 1602 году голландский путешественник Питер де Марес (Pieter de Marees) так описывал выращивание «райских зерен», которым он занимался «для себя»:

> «Зерна манигетты (manigette)… встречаются в основном в Африке, в районе, каковой назван в их честь. Манигетта растет в полях, как рис, но не вырастает очень высокой. Ее также можно сеять, как кукурузу: ее листья тонкие и узкие, а зерна растут, как фундук, причем они собраны в початки, как у кукурузы. Их цвет красноватый.

После удаления оболочек можно найти внутри зерна, покрытые шелухой; они размещены в отдельных отсеках, как у граната» [219].

Grana paradisi перечислены среди специй, продававшихся в Лионе в 1245 году; *Greyn paradijs* фигурируют в перечне пошлин, взимавшихся в голландском Дордрехте в 1358 году. Англия приобрела вкус к «райским зернам» прежде всего как к заменителю черного перца. Однако, когда рынок специй в конце XV века резко упал, черный перец буквально наводнил Европу (см. Черный перец). Как отмечает Джон Кей, в таких условиях перец мелегетта не мог конкурировать с черным перцем «ни по объемам, ни по цене, ни по пикантности. *Grana paradisi* сначала были понижены в статусе до простых «гвинейских зерен», затем стали едва ли не балластом, а к концу века и вовсе ушли из ассортимента» [220].

Последнее высказывание может показаться преувеличением, ибо «райские зерна» по-прежнему широко использовались, а рекомендации по их применению давались и в XVI, и в XVII веке. Рассказывают, в частности, что Елизавете I нравился вкус пива с этими специями (хотя доказательств этого мало). В «Травнике» 1597 года Джона Джерарда (ок. 1545–1612) подчеркиваются целебные свойства зерен: «они поддерживают и согревают ослабших и простуженных и избавляют тело от заразы». Джервейс Маркхэм (1568–1637) в книге «Английская хозяйка дома» (*Gervase Markham. The English Huswife,* 1615) перечисляет их в качестве ингредиентов мази, призванной «излечивать от французской или испанской оспы». За десять лет до этого Питер де Марес стал свидетелем того, как только что родившие африканские женщины принимали «райские зерна», чтобы восстановить силы, и написал об этом в своих мемуарах о поездке на Золотой Берег.

Впрочем, и до этого перец мелегетта сотни лет использовался в медицинских целях или, лучше сказать, в целях, близких к медицинским. Так, Авессалом, герой «Рассказа мельника» из «Кентерберийских рассказов» Джеффри Чосера (1340/1345–1400) *(Geoffrey Chaucer. Canterbury Tales)* жует «райские зерна» и солодку в качестве афродизиака. Это была тогда популярная практика – и, вероятно, небезосновательно популярная: последние исследования показывают, что перец мелегетта повышает уровень тестостерона у зрелых самцов крыс [221].

Долгое время ученым не давал покоя вопрос о том, почему западные равнинные гориллы гибнут в неволе от болезни сердца, которая называется фиброзирующей кардиомиопатией. Проблема была решена только тогда, когда исследователи выяснили, что в

неволе в рационе приматов отсутствовал *Aframomum melegueta,* который в естественной африканской среде обитания они не только с удовольствием поедали, но и строили из него на ночь гнезда. «*Aframomum* – сильное антибактериальное, противовирусное, противогрибковое и противовоспалительное средство, своего рода природное лекарство, – говорит Майкл Хаффман из Киотского университета, изучающий приматов. – Так что это растение служит для горилл не только пищей, но и профилактическим лекарственным средством» [222].

Перец мелегетта («райские зерна») был важным компонентом пряного средневекового вина гипокрас и высоко ценился за его способность «оживлять» застоявшиеся вина и эль.

> **Применение:** *В пивоварении, где африканский перец создавал иллюзию крепости у слабого пива и виски, он применялся настолько широко, что при Георге III (1738–1820) такое использование «райских зерен» вообще запретили: любой пивовар или трактирщик, пойманный на этом незаконном деянии, подвергался штрафу в размере 200 фунтов…*

Мелегетта как специя уже давно входит в некоторые из смесей рас-эль-ханут (см. Указатель пряных смесей, с. 320) и никогда не переставала использоваться как в странах своего происхождения, так и в других регионах с большим африканским населением. Однако сегодня появились признаки того, что «райские зерна» снова входят в моду и находятся в мейнстриме западной кухни. Возможно, это связано с привлекательным названием специи – при том, что существует великое множество других разновидностей африканского перца, малоизвестных на Западе за пределами конкретных этнических общин. В «Африканской поваренной книге» Джессики Харрис (*Jessica B. Harris. The Africa Cookbook,* 1998) перечисляются смеси специй, которые используются при варке традиционного нигерийского перечного супа. Автор признается, что ей этот текст «кажется написанным по-марсиански» [223]. Только двум видам специй, которые на местном наречии называются атарико *(atariko)* и уда *(uda)*, можно поставить в соответствие «райские зерна» и зерна Селима. Все остальные Европе не известны: это *gbafilo* (натертые яйцевидные плоды дерева *Uapaca guineesis*), *uyayak* (плоды цветущего растения *Tetrapleura tetraptera*) и *rigije* (коричневые плоские семена, ботаническую принадлежность которых автор не берется определить).

Для Запада такие специи представляют собой то, что Харрис называет «миром новых вкусов, которые нам еще только

предстоит открыть» [224]: «Нам должно быть стыдно, что специи, играющие важную роль в повседневной пище миллионов людей, для нас еще являются диковинами».

СМ. ТАКЖЕ: мавританский перец (зерна Селима), черный перец.

Перец чили

Capsicum annuum, Capsicum frutescens и др.

В 1987 году уроженец Португалии звукорежиссер Фернанду Дуарте привел своего друга Робби Брозина в португальский ресторан Chickenland, расположенный в Розеттенвилле, пригороде Йоханнесбурга. Место это так им понравилось, что друзья его купили (Брозин был преуспевающим предпринимателем и мог себе это позволить) и переименовали в Nando (усеченное от Fernando).

Почему Chickenland стал таким популярным? Здесь готовили на гриле цыплят, замаринованных в соусе пери-пери. Пери-пери, или пили-пили, – так на языке суахили называется чильтепин: местная разновидность перца чили «птичий глаз». Это один из самых распространенных видов чили, стручковый перец *Capsicum frutescens*. «Уроженца» Южной Америки развезли по всей Европе, Азии и Африке испанцы и португальцы, которым помогло то, что семена перца этого вида сохраняют всхожесть в течение двух и даже трех лет [225], а соус нандо, предлагаемый теперь в ресторанах Nando, делается из перца «птичий глаз», выращенного в Мозамбике, и представляет собой версию маринада, который португальские поселенцы завезли в Южную Африку. Точнее, нандо – это смесь измельченного чили с цитрусовой цедрой, чесноком, луком, солью, перцем, лавровым листом, лимонным соком, паприкой, пименто, эстрагоном, базиликом и орегано.

Неудивительно, что приправленные таким образом блюда имеют хороший вкус – только надо помнить, что для нандо «хороший» – значит «острый». Размышляя о том, как ресторанной сети удалось совместить массовую, практически глобальную популярность с ужасающей остротой блюд, писатель Джон Ланчестер признается: «Обычно я заказываю в Nando бургер с куриной грудкой «средней» перчености, что для меня довольно остро. Но однажды во время визита в один из ресторанов в духе скрытых проверок, которые выполняет английское Управление образовательных стандартов, детских служб и профессионального образования, я заказал свой любимый бургер в варианте «острый». Уже после первого кусочка у меня из глаз брызнули слезы, а лицо не просто покраснело, а стало багровым… Что же тогда у них называется «экстраострым»? Бог весть…» [226].

Сегодня слово «пряный» стало синонимом слова «острый». И вина за это почти полностью лежит на перце чили, плодах одного из многочисленных разновидностей растения *Capsicum*, название которого заимствовано из языка ацтеков (точнее, из языка

науатль). (Заметим, что стручки перца формально являются ягодами, но овощеводам привычнее называть их плодами.) Пол Босланд и Дэйв Девитт в отличной книге «Всё о перце чили» (*Paul W. Bosland, Dave DeWitt. Complete Chile Pepper Book,* 2009), уточняя статус чили, подчеркивают, что это не первый случай, когда им приходится рассеивать туман, окутывающий это очень сложное и многоликое растение. «Когда чили собирают зеленым, его стручки считаются овощами; но когда перец собирают сухим и он имеет цвета зрелости (например, красный или оранжевый), то такой чили является специей» [227].

Впрочем, для многих людей чили представляет собой исключительно специю, а его острота коррелирует с такими понятиями, как опасность и сексуальность. Острота перца даже имеет свою собственную единицу измерения, которая называется единица жгучести по шкале Сковилла, ЕШС (Scoville Heat Unit, SHU) в память об американском фармацевте Уилбуре Сковилле (1865–1942), разработавшем эту шкалу в 1912 году. Не все чили являются жгучими и острыми, но если они демонстрируют эти свойства, то это значит, что они содержат большое количество летучего соединения, которое называется капсаицин. Капсаициноиды активизируют рецепторы, расположенные у нас во рту и в горле, и создают ощущение жжения. Последнее повышает частоту сокращения сердечной мышцы, заставляет нас потеть и стимулирует центральную нервную систему производить эндорфины, то есть похожие на опиаты нейропептиды, которые вызывают чувство удовлетворения и эйфории. Иными словами, человек может стать зависимым от потребления чили, как отдельные люди становятся зависимыми от физических упражнений.

Заметим, что интерес Сковилла к перцу был скорее медицинским, чем кулинарным. Он изучал вопрос о том, нельзя ли соединения, входящие в состав чили, использовать как эффективные противораздражающие средства для того, чтобы вызывать боль или воспаление в одной области кожи с целью «экранирования» их в другой. Химик считал, что для этой цели нужно создать ряд растворов, определить, когда они блокируют ощущения, а затем использовать этот порог восприятия для оценки жгучести перца.

Несмотря на многочисленные усовершенствования шкалы за прошедшее время, несмотря на то что рейтинги «по Сковиллу» захватили воображение общественности, результаты измерений по его шкале всегда будут несколько сомнительными. Дело в том, что сам капсаицин меняет ощущения у испытателей, причем иногда в течение одного сеанса тестирования. Кроме того, спорно

само использование при сенсорной оценке одних лишь пороговых значений: порог – «это только одна точка на графике интенсивности, и, таким образом, пороговое значение ничего не говорит о том, что происходит выше порога реагирования» [228]. Наконец, сами пороги «могут сильно зависеть от условий измерения, потому что в любом физиологическом смысле для них не существует единой точки отсчета» [229].

Впрочем, в широком смысле, как общий индикатор, показатель Сковилла вполне приемлем. Перец с высоким показателем по шкале Сковилла очень острый – а это все, что нужно знать о нем большинству из нас.

Наша одержимость подобными продуктами – серьезный вызов психологам. Оказалось, в частности, что многие люди, которые поначалу не любили чили, позднее к нему привязываются. Еще более интригующей является «механика» этой любви – хотя бы потому, что: а) ей можно научить и б) эта любовь преодолевает барьеры видовых различий. Так, в соответствии с результатами, изложенными Александрой Лог в работе «Психология еды и питья» (*Alexandra W. Logue. The Psychology of Eating and Drinking,* 2004), крысы, которые не хотят есть перец, «могут этому научиться, если будут подвергаться влиянию других крыс, которые перец ели» [230]. Аналогично шимпанзе, которые не ели перец, могут приобрести любовь к нему через контакты с людьми [231].

В целом оказывается, что люди – это единственные всеядные существа, которые регулярно лакомятся чили. Так, исследование, выполненное в 1980 году, показало, что мексиканцы, как правило, едят этот перец по нескольку раз в день. А одна из книг, изданных в середине 1980-х годов в Англии, напоминает, что «чили широко употребляется в Индии, Южной Америке и Африке, причем в таких количествах, которые были бы опасны для нежного языка западного человека [232]. Это утверждение звучит своего рода эхом озабоченности специями в целом, которую за сто лет до этого высказывала миссис Битон (1836–1865) (см. Введение).

Эксперт по специям Гернот Катцер полагает, что «все к лучшему» и что люди, которые имеют другое мнение, «просто страдают отсутствием опыта и подготовки» [233]. Но подобный подход игнорирует тот факт, что люди по-разному ощущают один и тот же вкус: то, что одному кажется «чудовищно острым», для другого «неострое». А некоторые люди относятся к так называемым супердегустаторам: у них на языке больше, чем у большинства, грибовидных сосочков, поэтому они оказываются более чувствительны ко вкусам фенилтиокарбамида и 6-н-

пропилтиоурацила. В результате чили будет казаться им более острым, чем другим людям, и потому может не понравиться.

Эволюционный психолог Джейсон Голдман объясняет любовь к острой пище с помощью придуманных им терминов «гедонистическая перестановка» *(hedonic reversal)* и «благотворный мазохизм» *(benign masochism)*. «У миллионов людей каждый год происходит нечто такое, что изменяет негативную оценку на позитивную. Это все равно что щелкать выключателем» [234]. А Александра Лог предполагает, что мы наслаждаемся чили, потому что «боль, которая сопровождает его поедание, представляется опасной, но на самом деле она безопасна; подобное поведение есть проявление такой черты человеческого характера, как склонность к поиску острых ощущений» [235].

«Безопасна?» Это как сказать… Капсаицин может обжечь не только в переносном, но и в самом прямом смысле. При работе с чили нужно всегда надевать перчатки и помнить, что если вы забыли об осторожности и обожглись, то нет никакого смысла поливать обожженное место холодной водой. Капсаицин растворим лишь в спирте и маслах, так что либо смажьте руки растительным маслом, а затем промойте их водой с мылом, либо протрите пострадавший участок кожи изопропиловым спиртом. А если вы обожгли рот, то съешьте густые сливки или греческий йогурт: казеин, который содержится в молочных продуктах, вытащит молекулы капсаицина из рецепторов.

Впрочем, было бы ошибкой судить о перце чили исключительно с точки зрения его остроты. Популярность мягкого болгарского перца или последовательные изменения чили кон карне в английской кухне, превратившие его из бесконечно острого блюда во что-то вроде пасты болоньезе с фасолью для детского питания, показывают, что в мире немало таких людей, которые ценят вкус перца чили, а не его остроту. В сычуаньской кухне чили обжаривают до коричневого цвета в горячем масле, что уменьшает воздействие капсаицина в таких блюдах, как курица гунбао, где чили используется в тандеме с сычуаньским перцем. Да, в кухнях Юго-Восточной Азии острота – чрезвычайно важный фактор. Но вместе с тем местные повара считают, что она важна не сама по себе, а в контексте более тонкой вкусовой атмосферы, в создании которой важную роль играют также травы, например лемонграсс, и специи, в частности калган. Стоит вспомнить и о том, какую пользу такие ингредиенты приносят зеленым тайским карри – не говоря уже о листьях кафрского лайма, чесноке, креветках и т. п.

Подобно баклажанам и томатам, все виды стручкового, или овощного, перца *(Capsicum)* являются членами семейства

пасленовых. Перец – уроженец тропических регионов Северной и Южной Америки, и в родной среде обитания он представляет собой многолетник, но в более умеренных зонах превращается в однолетнее растение. Что касается чили, то его основным производителем сегодня является Индия, в частности штат Андхра-Прадеш. Но этот перец легко растет и в других местах, потому что, как говорит Джек Тёрнер, «выращивание чили никогда не было баснословно прибыльным делом – в отличие от поставок настоящих восточных специй, которые были таким делом тысячи и тысячи лет» [236].

Кустики чили часто разводят в домашних условиях, и Интернет изобилует чили-блогами и чили-форумами, на которых обсуждают, какие сорта самые острые и как их лучше выращивать. (Будьте осторожны: мир чили привлекает фанатиков и одержимых, и среди них встречаются неприятные «гиперкомпетентные» мачо, готовые с апломбом высказываться по любой «перечной» теме.) Многие из блогеров, как и следовало ожидать, являются американцами, но существует и солидное британское сообщество «чиливедов» (см. сайт thechileman.org). Есть у нас и небольшие профессиональные производители перца, например компания Edible Ornamentals из графства Бедфордшир, чей выращенный на гидропонике перец продается в сетях супермаркетов Waitrose и в роскошном магазине продуктов Fortnum & Mason. Чили, наверное, единственная специя, чьи характеристики изучает специальный исследовательский центр – это Институт перца чили при Университете американского штата Нью-Мексико. Он основан в 1992 году и по сию пору является «единственной международной некоммерческой организацией, деятельность которой посвящена обучению специалистов и исследованиям, связанным с *Capsicum,* или перцем чили».

Слово «перец», которым мы называем сейчас эти растения, – конечно, докатившееся до нас через столетия эхо ошибки Колумба, которую он совершил, когда на острове Эспаньола в 1492 году впервые попробовал диковинную пряность. «Существует также множество видов ахи (aji), – писал он, – который является их перцем, причем более ценным, чем [черный] перец, и люди здесь не едят ничего другого, ибо он очень полезен». Потрясенный остротой местного перца и полагая, что это один из видов *Piper nigrum,* Колумб направил в Испанию пятьдесят каравелл, груженных этой пряностью. Оттуда красный перец проложил путь в Португалию, затем в Индию и Африку и, наконец, в ходе вторжения турок-османов – в Центральную и Восточную Европу, где перец встретили с энтузиазмом. Скоро он занял свое место в деревенских мясных рагу, например в

венгерских гуляше (в переводе с венгерского, как говорят, означает «пастух»), пёркёльте и паприкаше, а также в многочисленных местных эквивалентах этих блюд. Северная Европа заинтересовалась перцем позже, в XIX веке, когда, как объясняет Лиззи Коллингем, перец чили «вошел в поваренные книги с индийскими рецептами карри и потому в сознании британцев оказался связан с Индийским субконтинентом, а не с Америкой» [237].

Паприка, как правило, очень мягкая на вкус, поэтому эксперт по специям Гернот Катцер на своем сайте рассматривает ее отдельно от «правильных» чили, полагая, что «не имеет смысла обсуждать вместе мягкие и жгучие виды перца, ибо сферы их использования различны». Возможно, Катцер и прав, но в интересах связности и эффективности изложения, а также потому, что большинство неспециалистов вправе ожидать, что наряду с другими видами перца будет рассматриваться и паприка, я здесь о ней упомянул. (См. также с. 196.)

Первый чили, появившийся в Индии, называли «перец Пернамбуку» – считалось, что его завезли через Лиссабон из Пернамбуку, региона Бразилии. Впрочем, в Бомбее тот же чили именовали «перец Гоа», поскольку он попадал сюда через этот португальский форт. Индийцы быстро распробовали чили, потому что он по вкусу и по виду походил на знакомый им длинный красный перец, но выращивать чили было легче, а хранить можно было дольше. Особенно много чили использовалось в кухне Южной Индии. Лиззи Коллингем упоминает рецепт из штата Керала, в котором «на 700 г куриного мяса приходится 100 г зеленого чили, да потом блюдо еще щедро приправляют молотым красным чили» [238].

В Индии целители, применяющие аюрведические практики, использовали чили для лечения холеры. Фредерик Розенгартен, рассказывая о Вест-Индии, упоминает желудочный препарат *mandram*, который получают путем добавления огурцов, лука-шалота, сока лайма и мадеры в размятые до состояния пюре стручки перца «птичий глаз» [239].

Классификация чили – большая проблема. Благодаря легкости, с которой происходит перекрестное опыление, возникли сотни различных типов и подтипов перца, причем некоторые из них имеют по нескольку названий, а бывает и так, что одни и те же названия принадлежат разным сортам чили. Не случайно в одной книге классификация чили названа «минным полем» [240], а в другой отмечается, что «количество и разнообразие сортов перца поражают и не поддаются никакому сколько-нибудь исчерпывающему описанию» [241]. Делия Смит

просит извинить ее «за каламбур, но сам вопрос о классификации чили является источником путаницы: существует, без преувеличения, огромное число разновидностей этого перца разной степени доступности» [242]. Даже Гернот Катцер, который редко пасует перед трудными задачами, признает, что «для различных сортов чили в Латинской Америке, особенно в Мексике, существует почти бесчисленное количество названий». Впрочем, еще в 1529 году монах-францисканец Бернардино де Саагун (ок. 1498–1590) писал в своей ацтекской энциклопедии *Historia general de las cosas de la Nueva España:*

> «Хороший продавец чили продает неострый красный чили, толстый чили, зеленый острый чили, желтый чили, а также *cuitlachilli, tenpilchilli, chichioachilli*… Кроме того, у него есть водяной чили, кончили (*conchilli*), копченый чили, небольшой чили, древесный чили, чили, похожий на жучков. Есть в продаже также очень острый чили, чили нового урожая, пустотелый чили. Имеются зеленый чили, красный чили с пятнышками, поздний чили, чили из Ацициуакана, Точимилько, Оастепека, Мичоакана, долины Анауак, Уастека, Чичимека…» [243].

И так далее.

Перец чили очень питателен – он богат витаминами A и C, и по мере того как продолжалось выращивание чили в американском штате Нью-Мексико и увеличивался размер его стручков, возрастала ценность этого перца как овоща, а не просто специи. Главная проблема заключалась в нерегулярности размеров и формы перца, так что «фермерам было очень трудно понять, какой сорт чили они вырастили в том или ином году» [244]. В 1888 году овощевод Фабиан Гарсия (1871–1948) попытался стандартизировать сорта чили и вывести такой сорт, который давал бы стручки одинакового размера и жгучести, то есть создать перец с неизменными характеристиками, удобный и для продавцов, и для покупателей. В 1921 году плод его труда был выпущен в свет под названием New Mexico No. 9. Это был гибрид трех типов *Capsicum annuum,* произраставших в знаменитом «перечном» терруаре – Долине Хатч. Потомки New Mexico No. 9 широко распространены в Северной Америке и в наши дни – к ним, в частности, относится перец «калифорнийский Анахайм» *(Californian Anaheim)*.

Сегодня штат Нью-Мексико по-прежнему является крупнейшим производителем перца чили в США – его плантации занимают около 35 000 акров (14 000 га). Неудивительно, что чили играет ведущую роль в жизни региона. Здесь чили – это и

коммерция, и кулинария, и символика.

> **Применение:** *Основные блюда кухни в Нью-Мексико содержат перец чили: он входит в соусы, в рагу, в маринованное мясо карне адобада (carne adovada), в лепешки с начинкой энчиладас, в обернутые кукурузными листьями и приготовленные на пару лепешки тамалес, в многочисленные овощные блюда. Именно интенсивное использование перца в качестве пищи, а не просто пряности или приправы, отличает кухню Нью-Мексико от кулинарии Техаса или Аризоны.*

[В Нью-Мексико] даже дома украшены связками сушеного красного чили, которые здесь называют *rustras*. Изображения стручков чили красуются на значках, футболках, кофейных кружках, шляпах и даже на нижнем белье. В конце лета – начале осени богатый аромат жареного перца чили наполняет собой воздух над всем штатом… [245].

По последним подсчетам, в природе насчитывается тридцать два вида чили, из которых *Capsicum annuum* является лишь наиболее распространенным. С другой стороны, именно *C. annuum* в основном дает нам такие разновидности не самого острого перца, как болгарский перец, сладкий перец, паприка, пименто (мягкий чили, которым начиняют оливки, не имеют ничего общего с другим пименто, известным также как душистый перец). Впрочем, среди представителей *Capsicum annuum* встречаются и острый халапеньо (как правило, его едят зеленым), и кайенский перец. Спелые подкопченные халапеньо, которые называются чипотлес, часто консервируют в соусе адобо, но едят их и свежими – в сальсах. Длинный морщинистый кайенский перец иногда принимает необычные формы, из-за чего к нему пристало еще одно название – «коровий рог». И опять путаница: кайенский перец не имеет ничего общего с Кайенной – городом во Французской Гвиане, в честь которого он назван; кайенский перец в основном растет в Индии и Восточной Африке. Обратите внимание, что кайенский перец, поступающий в продажу, как правило, представляет собой мелко молотый порошок. Часто он является смесью различных типов чили, в которую могут «затесаться» и менее ценные виды ягодного стручкового перца *Capsicum baccatum*.

Существует четыре основных вида чили. *C. frutescens* мы уже рассматривали. Он включает в себя два знаменитых подтипа: чили «птичий глаз» и чили табаско. Последний является основным ингредиентом в соусе табаско, который производится на юге Луизианы с 1848 года. Он получил свое название в честь

мексиканского штата, из которого первоначально его завозили. (Гернот Катцер относится к табаско скептически, хотя в целом высоко оценивает *C. frutescens.* Эксперт считает, что «уникальный аромат соуса табаско обусловлен в основном длительным периодом созревания в деревянных бочках, а не исходным сырьем» [246].) Существует и много других типов чили: упомянем только филиппинский силинг лабуё *(siling labuyo)* или тагальский перец, листья которого кладут в суп тинола.

Capsicum chinense обнаружил в 1776 году голландско-австрийский ботаник Николаус Йозеф фон Жакен (1727–1817), который предположил, что родина этого перца – Китай (на самом деле это не так). Данный перец может гордиться тем, что является одним из самых острых. Так, его разновидность датил, выращиваемая в основном во Флориде, имеет по шкале Сковилла жгучесть от 100 000 до 300 000 единиц, а хабанеро, один из основных продуктов питания в мексиканском штате Юкатан, – 100 000–350 000 единиц. К данному виду относится и скотч боннет, дословно «шотландский берет». По форме он действительно напоминает тэм-о-шентер – традиционный шотландский мужской головной убор в виде широкого шерстяного берета с помпоном на макушке, названный так в честь героя повести в стихах «Тэм О'Шентер», написанной Робертом Бернсом (1759–1796). Скотч боннет используется в кухнях стран Карибского моря как компонент смеси пряностей наряду с душистым перцем. Возможно, именно он является тем перцем ахи *(aji)*, о котором писал Колумб, хотя среди кандидатов на эту роль фигурирует и *C. baccatum*. Точно на этот вопрос сегодня не ответит никто.

Несколько лет назад самым жгучим чили в мире считался перец *Trinidad Moruga Scorpion,* разновидность *C. chinense* со жгучестью более 2 000 000 единиц по шкале Сковилла. Пол Босланд, соавтор книги «Всё о перце чили» (*Paul W. Bosland. Complete Chile Pepper Book,* 2009) и директор Института перца чили, который идентифицировал этот перец, описывает ощущение от поедания его таким образом: «Вы надкусываете его, и поначалу кажется, что все идет не так уж плохо, но потом острота нарастает, нарастает и нарастает… В общем, это исключительно злющий перец» [247]. Дэнайс Кун, старший научный сотрудник института, рассказывала, что, когда она и двое студентов собирали урожай этого перца, он прожег четыре пары латексных перчаток: «…капсаицин пробивался через слои латекса и въедался в кожу рук. Никогда раньше я такого не видела!» [248] Впрочем, на роль обладателя рекорда жгучести выдвигаются все новые и новые претенденты, и на момент

написания этой книги большинство экспертов считали самым жгучим чили в мире перец Carolina Reaper (2 200 000 единиц), гибрид красного хабанеро, и бхут джолокия (Bhut Jolokia), который также называют «перец-призрак».

Последним из основных видов чили рассмотрим *C. pubescens*, который также называют «волосатым» из-за его пушистых листьев. Именно к этой разновидности принадлежит популярный острый перец рокото, который в Гватемале называют caballo – «конь», потому что он «лягается», а в Мексике – *levanta muertos* («поднимет и мертвого»). Впрочем, по своей жгучести – всего-то 30 000 единиц – *C. pubescens* не идет ни в какое сравнение с чудовищно острыми представителями *C. frutescens*. Рокото иногда ошибочно принимают за болгарский перец, который очень напоминает его по форме, и это может создать большие проблемы. Данный перец очень популярен в Перу, где его принято начинять фаршем из говядины или сваренными вкрутую яйцами, посыпать сыром и запекать в духовке.

Перец серрано, разновидность *C. annuum,* – главный компонент пасты харисса, распространенной в странах Магриба (см. Указатель пряных смесей, с. 324). Полагают, что перец чили, скорее всего, попал в этот регион в 1535–1574 годах, когда испанцы заняли часть Туниса [249].

СМ. ТАКЖЕ: паприка, черный перец.

Полынь

Artemisia absinthium

Полынь горькая *(Artemisia absinthium)* – многолетнее растение с острым, резким запахом, зеленовато-серыми листьями, покрытыми тонкими волосками, и желтыми трубчатыми цветами. Растет легко и всюду – полынь можно найти и в Европе, и в Северной Америке, и в Азии. Часто ее выращивают как декоративное растение, предпочитающее дикие, сухие, каменистые склоны.

Внимание, вопрос: полынь – это пряная трава или специя? Известно, что близкий родственник полыни, обладающий стволовыми листьями, – эстрагон *(Artemisia draculuncus),* всегда классифицируется как трава, а у полыни используются высушенные листья. Так что же, полынь – это тоже трава? Формально так, но мне кажется, что это все-таки больше специя. Да, я понимаю, что мои взгляды путаные и ненаучные, но… Дело в том, что полынь ВЕДЕТ СЕБЯ скорее как специя, чем как трава.

Во-первых, она демонстрирует «эффект специи», который мы обсудили выше (см. Введение). Во-вторых,

> **Применение:** *С древних времен полынь в качестве специи добавляли к настоям и алкогольным напиткам для придания им горечи.*

В частности, ее клали в мед и пёрл – полынное крепленое пиво, которое пользовалось популярностью у Сэмюэла Пипса (1633–1703), автора знаменитого дневника лондонца конца XVII века. Вот как описывает приготовление пёрла Мартин Корнелл:

> «Эль нагревали почти до кипения… Потом вливали в него немного джина – как правило, из расчета десять частей эля на одну часть спиртного – и добавляли к смеси ароматизаторы по выбору мастера. Обычно это было что-то горькое, например римская полынь (менее мощная, чем «стандартная»). Иногда добавляли также апельсиновые корки, имбирь, а по крайней мере с середины XIX века и сахар [250].

Английское слово «полынь», *wormwood,* состоит из двух компонентов: *worm* – «червь» и *wood* – «древесина». Как и слово «вермут» *(vermouth)*, оно, вероятно, соотносится с традиционным использованием полыни в качестве средства против солитеров…

В 1996 году в деревне Стэнуэй графства Эссекс было обнаружено захоронение, относящееся к железному веку (ок. 1200 до н. э. – 340 н. э.). Захоронение принадлежало врачевателю: в нем были найдены такие инструменты, как скальпели, ретракторы, хирургическая пила, а также сито, хранящее следы пыльцы полыни. Скорее всего, через это сито процеживали отвар, который использовался как лекарственное средство, способное изгнать глистов или излечить венерическое заболевание, содействовать менструации или вызвать выкидыш. Джон Ивлин (1620–1706) приводит рецепт лекарственного полынного эля, который нужно было выпивать «каждое утро в четыре или в пять часов», после чего выпивший снадобье возвращался ко сну. «Это лекарство прекрасно помогает от одышки», – информирует читателей автор [251].

Сейчас полынь более всего известна как один из ароматизаторов абсента (два других – анис и фенхель). Мрачный романтический фольклор, окружающий абсент, приписывает изобретение этой мутной спиртосодержащей субстанции некоему Пьеру Ординеру, врачу, который бежал от Великой французской революции и в 1790-е годы поселился в швейцарском кантоне Невшатель. На самом деле оригинальный рецепт абсента разработала местная аптекарша Генриетта Энрио, которая затем продала его Даниэлю Анри Дубье, одному из своих клиентов. Дубье очень впечатлила эффективность «эликсира» Энрио: напиток не только вылечил расстройство желудка, но и поднял либидо заказчика. Массовое производство продукта начал Анри Луи Перно, зять Дубье. К 1849 году на востоке Франции, в городке Понтарлье и в других местах региона Франш-Конте, действовало уже двадцать пять дистиллерий, производивших абсент.

В напыщенном Париже, столице Второй империи Наполеона III (1808–1873), абсент с энтузиазмом встретили представители среднего класса. Во французский язык даже вошло сочетание *l'heure verte,* «зеленый час», то есть удачное время для того, чтобы на аперитив выпить абсент (в доабсентную эпоху – время с шести до семи часов вечера). Но по мере того как виноделие Франции клонилось к упадку, подкошенное страшным заболеванием лоз – филлоксерой, репутация абсента тоже шла вниз. Постепенно дешевый, часто фальсифицируемый абсент стал напитком бедняков, и его репутация была подорвана окончательно. В результате сцены разврата и их кульминации в виде распития абсента становятся символами полного упадка нравов – и темой для творчества писателей и художников. Многие из них – например, поэты Верлен (1844–1896), Рембо (1854–1891) и

Бодлер (1821–1867), художники Ван Гог (1853–1890) и Тулуз-Лотрек (1864–1901) – сами употребляли его в немыслимых количествах. Среди британских поклонников абсента были писатель Оскар Уайльд (1854–1900) и художник Обри Бердслей (1872–1898).

В 1859 году Эдуард Мане (1832–1883) написал картину «Любитель абсента» – выполненный в мрачных, осенних тонах портрет спившегося старьевщика по фамилии Колларде, одетого как аристократ – в цилиндре и плаще. (Недопитый бокал абсента, стоящий на уступе рядом с героем, был добавлен позднее, между 1867 и 1872 годом.) Художник-академист Тома Кутюр (1815–1879), учитель Мане, пришел от картины в ужас: «Любитель абсента! Зачем писать такие мерзости?!» В 1876 году Эдгар Дега написал картину «В кафе», переименованную в 1893 году в «Абсент». На холсте изображены художник и гравер Марселен Дебутен (1823–1902), который не пьет абсент, и актриса Эллен Андре (18557–1925), которая его пьет. Критики тогда устроили разгром обеих картин из-за их «низкого» содержания…

Историк абсента Джед Адамс отмечает, что к тому времени, как Дега написал «В кафе», «все грани абсента уже определились: это был галлюциноген для художников, яд для бедных и изысканный напиток для буржуа. Существовали также ужасные, но неподтвержденные опасения, что абсент доводит пьющих не только до нищеты, но и до безумия» [252].

Страхи по поводу воздействия абсента проникли и в популярные английские мелодраматические романы. Пример – произведение Мари Корелли (1855–1924) «Полынь: парижская драма» (*Marie Corelli. Wormwood: A Drama of Paris,* 1890). Представитель среднего класса Гастон Бове, от имени которого ведется повествование, погружается в самые глубины абсентного ада: «Я – крадущийся зверь, полуобезьяна-получеловек, чей вид так отвратителен, чье тело так трясется в бреду, чьи глаза так кровожадны, что если бы вы случайно столкнулись со мной днем, то, наверное, невольно закричали бы от неподдельного ужаса» [253].

Движение против абсента получило общественную поддержку, и к 1915 году напиток был запрещен в США и в большинстве стран Европы, включая Францию. В 1988 году абсент снова был узаконен во всех странах ЕС, кроме Франции, хотя и там в законодательстве возникла лазейка, позволявшая продавать алкогольные напитки с полынью – важно, чтобы они не назывались абсентом. Запрет на абсент был снят во Франции в 2011 году – в основном для того, чтобы досадить швейцарским дистилляторам, которые пытались убедить ЕС, что этот напиток

является региональным продуктом, как пармская ветчина, и что правом производить абсент должны владеть исключительно швейцарцы.

Каковы бы ни были последствия употребления абсента (а мы сейчас к ним перейдем), основная причина того, что напиток загубил столько жизней, – это высокое содержание в нем алкоголя: как правило, от 65 до 72 градусов. Одна из функций спирта в абсенте состоит в том, что он растворяет эфирные масла. Добавление к абсенту воды (а именно разбавленным его и пьют) приводит к тому, что эти масла эмульгируют, и зеленая жидкость становится мутно-белой. Это явление, известное как louching, «превращение в молоко», характерно и для крепких напитков с анисом, в частности для узо, пастиса и раки.

Дискуссия, ведущаяся вокруг полыни, концентрируется главным образом на туйоне, имеющемся в этом растении химическом соединении, которое якобы отвечает за воздействие абсента на психику. Туйон даже в незначительных количествах может вызвать судороги и почечную недостаточность, но те же эффекты возможны и просто при употреблении очень больших доз алкоголя. С другой стороны, существующие описания интоксикации полынью напоминают эффекты от действия каннабиса (конопли). Вот как об этом Оскар Уайльд рассказывал Аде Леверсон:

> «Возьмем, к примеру, цилиндр. Ты думаешь, что видишь его таким, как он есть. Но это не так, ведь ты объединяешь его с другими вещами и идеями. Если бы мы никогда не слышали о цилиндрах, а потом неожиданно увидели цилиндр отдельно, мы бы испугались или рассмеялись. Так действует абсент, и потому он приводит человека к безумию» [254].

К концу XIX века в европейских художественных и интеллектуальных кругах широко распространился пессимистический взгляд на будущее цивилизации. Теории вырождения сосредоточивались на описании упадка, органически присущего социуму, и его негативной динамики – наподобие той, что видит путешественник в романе Герберта Уэллса (1866–1946) «Машина времени» (*Herbert Wells. The Time Machine,* 1895). Французский психиатр Валантен Маньян (1835–1916) полагал, что катализатором этого вырождения служит алкоголь, особенно абсент, а вызываемое им безумие является наследственным. Маньян провел широкомасштабные исследования, пытаясь выяснить, испытывают ли любители абсента дополнительное воздействие этого продукта сверх того, что вызывает

употребление только алкоголя. Психиатр сделал вывод, что да, испытывают, и уверенно заявил:

> «Абсент действует таким же образом, как белладонна, белена, дурман и гашиш [каннабис] и не требует того времени на подготовку своего воздействия, которого требует алкоголь. Как показывают физиологические эксперименты, абсент может быстро приводить к галлюцинациям и бреду еще до того, как спирт, содержащийся в этом напитке, окажет свое воздействие на человека» [255].

К сожалению, эксперименты Маньяна были чрезвычайно непродуманными. Суть их состояла в том, что он помещал одних морских свинок в стеклянную банку рядом с блюдцем с экстрактом полыни, а других – рядом с блюдцем чистого алкоголя. Конечно, после вдыхания паров полыни подопытные свинки начинали быстро испытывать «эпилептиформные судороги». Но дело в том, что количество туйона в этих парах было экспоненциально больше, чем в абсенте, где содержание туйона ничтожно. Исследования методами газовой хроматографии и масс-спектрометрии, проведенные в 2005 году с образцами абсента, воссозданными по рецептам 1899 года, показали, что самая высокая концентрация туйона составляла 4,3 мг на литр [256]. Иными словами, оценки уровня туйона в том, старом, впоследствии запрещенном абсенте были чрезвычайно завышены. Судя по этим исследованиям, абсент не является галлюциногеном.

Некоторые современные производители абсента хвалятся высоким уровнем туйона в своих продуктах. Однако, как аккуратно указывается на веб-сайте американского Wormwood Society, «человек может умереть от отравления алкоголем задолго до того, как употребит количество абсента, содержащее существенную дозу туйона».

В Откровении Иоанна Богослова упоминается звезда, упавшая с неба: «имя сей звезде «полынь»; и третья часть вод сделалась полынью, и многие из людей умерли от вод, потому что они стали горьки» (Откр. 8:10–11). Некоторые считают, что здесь идет речь не о *Artemisia absinthium,* а о «библейской полыни» *Artemisia judaica* – виде, специфическом для Израиля, Египта и Саудовской Аравии. Другие указывают в качестве кандидата на *Artemisia herba-alba* – «белую полынь», которая в изобилии растет в пустынных районах Израиля и используется как добавка в чай бедуинами, обитающими на Синае и в пустыне Негев. В Библии восемь раз употребляется древнееврейское слово «лаана» (*laanah*),

которое обычно переводится как «полынь». Однако, как отмечает Майкл Зохари в книге «Растения в Библии» (*Michael Zohary. Plants of the Bible,* 1982), не существует точного перевода слова *laanah* или добытых из контекста доказательств того, что *laanah* является горьким растением. «В силу того, что оно часто сочетается со словом «рош» *(rosh)*, означающим яд болиголова, отдельные ученые полагают, что эти два слова являются синонимами, как и многие другие названия, которые в Библии встречаются парами» [257].

СМ. ТАКЖЕ: мак, мускатный орех.

Порошок манго

См. *Амчур*

«Райские зерна»

См. *Перец мелегетта*

Рожковое дерево

Ceratonia siliqua

Как мы знаем из Евангелия от Матфея, Иоанн Креститель «имел одежду из верблюжьего волоса и пояс кожаный на чреслах своих, а пищею его были акриды и дикий мед» (Мф. 3:4). Означает ли это, что он на самом деле поедал акридов, то есть саранчу, этих роящихся кузнечиков с рожками? Нет, потому что в других источниках утверждается, что у него была чисто растительная диета. Под акридами здесь имеются в виду стручки рожкового дерева, точнее, цветущего кустарника семейства бобовых. Соответствующее английское слово, *carobe,* было заимствовано из французского языка XIV – начала XVII веков, где оно также означало стручок рожкового дерева.

Этот плоский блестящий морщинистый стручок длиной от 6 до 12 дюймов (15–30 см) имеет коричнево-черный цвет и более всего напоминает обожженный стручок обычной фасоли. Вдоль широкой, но неглубокой канавки в центральной части стручка располагаются овальные, рыжеватые и очень твердые семена. Если растворить оболочки семян в кислоте и размолоть оставшийся эндосперм, то получится желто-белый порошок – камедь рожкового дерева. Этот порошок используют как загуститель при производстве большого числа съедобных и несъедобных вещей – от йогуртов до обуви, инсектицидов и косметики. Среди пищевых продуктов плоды рожкового дерева всегда котировались низко: их ели только в совсем уж голодные годы (рожковое дерево устойчиво к засухе), а в обычные скармливали скоту, как это видно по евангельской притче о блудном сыне (Лк. 14:16):

> «Когда же он прожил все, настал великий голод в той стране, и он начал нуждаться; и пошел, пристал к одному из жителей страны той, а тот послал его на поля свои пасти свиней; и он рад был наполнить чрево свое рожками, которые ели свиньи, но никто не давал ему».

Семена рожкового дерева имеют почти постоянную массу – 0,21 г. По этой причине арабские ювелиры использовали их в качестве меры веса: отсюда, кстати, произошел термин «карат», производное от греческого названия рожкового дерева – *kerátion*. Золотая римская монета солид, введенная в обращение императором Константином I в 312 году, весила столько же, сколько 24 семечка рожкового дерева. Вот почему, уважаемые

любители телевикторин, «24-каратное золото» означает «чистое золото».

Другой тип порошка получается при перемалывании самих стручков, без семян. Этот порошок имеет теплый шоколадный аромат и часто используется в качестве заменителя шоколада. Но идея о том, что он полезнее, чем шоколад, – неверна. А верно то, что масса, полученная из стручков рожкового дерева, содержит вдвое меньше жиров, чем какао, и вообще не содержит кофеина и теобромина – основного аллергена, присутствующего в какао, но зато стручки рожкового дерева отличаются высоким содержанием сахара. В силу этого меласса из плодов рожкового дерева очень популярна в ближневосточной кухне. Ее кладут в тушеное мясо, меласса входит во многие закуски – мезе, в частности в турецкое блюдо назуктан *(nazuktan)*, которое представляет собой пюре из баклажанов с измельченным миндалем. Мелассу смешивают с кунжутной пастой тахини, в результате чего получается соус для макания. Напиток из плодов рожкового дерева традиционно пьют в Египте во время поста в Рамадан (лучший напиток, как считается, делают в Александрии). А на Мальте сироп из плодов рожкового дерева используется в качестве лекарства от кашля.

Родина рожковых деревьев – земли Средиземноморья, в том числе их восточная часть, Левант, но сегодня они растут всюду, где возделывают цитрусовые. Древнеегипетское название плодов рожкового дерева упомянуто еще на керамических сосудах, найденных в одной из гробниц некрополя Саккара, относящихся к I династии (3100–2890 до н. э.). А Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.) называл стручки рожкового дерева «египетским инжиром», хотя признавал, что это растение «не встречается в Египте, а растет в Сирии и Ионии (на западном побережье Малой Азии у Эгейского моря), а также в Книде и на острове Родос». На греческом острове Крит, в местечке Трис Экклисиес (то есть «Три церкви») имеется одна из крупнейших природных рощ рожкового дерева.

СМ. ТАКЖЕ: ваниль.

Розовый перец

Schinus terebinthifolius

Розовый перец вошел в моду в 1980-х как одно из изобретений так называемой новой кухни *(nouvelle cuisine)*. Он не имеет ничего общего с перцем, это незрелые ягоды совершенно другого растения – бразильского сорняка шинус фисташколистный *(Schinus terebinthifolius)*. В больших дозах он токсичен.

Этот перец может вызвать симптомы, схожие с теми, что вызывает ядовитый плющ, а также сильные головные боли, опухание век, одышку, боли в груди и горле, охриплость, расстройство желудка, диарею и геморрой… Говорят, что даже птицы, которые поедают *S. terebinthifolius,* могут отравиться [258].

СМ. ТАКЖЕ: длинный перец, мавританский перец (зерна Селима), перец мелегетта («райские зерна»), черный перец.

Сансё

Zanthoxylum piperitum

Сансё, или зантоксилум перечный, – это японская версия сычуаньского перца. На самом деле сансё не является перцем: это высушенные и измельченные стручки колючего японского кустарника семейства рутовых. Сансё имеет резкий вкус, причем скорее цитрусовый, чем острый (хотя и от сансё немного немеет язык).

> **Применение:** *Вкус японского перца хорошо сочетается с жареным мясом и рыбой, особенно с замаринованным и зажаренным на гриле угрем кабаяки унаги и шашлычками из куриного мяса якитори.*

Молодые листья этого растения, которые по-японски называются киноме, нередко подают на гарнир. Сансё – одна из семи пряностей, входящих в японскую смесь специй ситими тогараси (см. Указатель пряных смесей, с. 321).

СМ. ТАКЖЕ: сычуаньский перец.

Семена сельдерея

Apium graveolens

Сельдерей, который мы знаем сегодня, *Apium graveolens dulce,* был выведен в XVII веке итальянскими огородниками из зловонного дикого сельдерея, который растет на солончаках; именно этот последний пощипывали кони мирмидонян в «Илиаде» Гомера. Сегодня сельдерей – это гордость итальянской кухни; как правило, его сушат, тушат и натирают, пока он еще совсем молод. Лучший сельдерей выращивают в Апулии, Калабрии и Кампанье. На Сицилии имеется собственный низкорослый сельдерей, который используют при приготовлении овощного рагу капоната.

К тому времени, когда Джон Ивлин (1620–1706) выпустил книгу «*Acetaria*: рассуждения о салатах» (*John Evelyn. Acetaria: A Discourse of Sallets,* 1699), новомодный итальянский сельдерей уже находился на пике популярности:

> «Сельдерей, *Apium Italicum*, происходящий из того же семейства, что и петрушка, ранее был для нас незнакомцем (да и в Италии появился не очень давно). Сие есть более острый и более плодородный сорт македонской петрушки или дикого сельдерея… Приятный и благородный вкус сельдерея достоин того, чтобы его носитель в большие праздники всегда оказывался на столах великих мужей в центре гранд-салата, к вящей радости всей честной компании» [259].

Apium graveolens – это травянистый двулетник из семейства зонтичных, который каждый второй год дает массу крошечных ребристых серо-коричневых плодов. Он лучше всего растет в холодном или умеренном климате и требует много влаги, так как его корни неглубоко уходят в землю. Строго говоря, термин «семена» должен относиться к семенам дикорастущего сельдерея; то, что мы называем семенами *Apium graveolens,* есть на самом деле его сушеные плоды. При заготовке растения срезают, переворачивают и в таком положении держат до высыхания семян.

Семена сельдерея лучше покупать целыми и размалывать их дома по мере необходимости. Еще один совет – соблюдать меру: семена имеют весьма сильный горький вкус, который можно описать как «усиленную версию вкуса вареных стеблей» [260].

Применение: *Семена сельдерея хорошо сочетаются с блюдами из яиц и с рыбой, их используют в салатных заправках и для посыпания огурцов, помидоров и томатного сока. Удачно «вписываются» семена в хлеб и особенно в бисквиты или изделия из несладкого теста, к которым подают сыр.*

«Сельдерейная соль» – сочетание измельченных семян сельдерея и соли – обычная приправа для американских хот-догов, перепелиных яиц и, конечно, коктейля «Кровавая Мэри». Обратите внимание на то, что в самых ранних версиях этого «тонизирующего» микса сельдерейная соль отсутствует, как отсутствует в них и соус табаско (Tabasco, см. Перец чили). Впервые эти компоненты появились в одном из трех рецептов Bloody Mary, помещенных в книге бывшего руководителя PR-отдела отеля «Уолдорф» (Waldorf) Теда Сосьера, которая называлась «До дна» (*Ted Saucier. Bottoms Up,* 1951). Первый случай использования палочки сельдерея в качестве гарнира к этому коктейлю был зарегистрирован в чикагском ресторане The Pump Room, который основал в 1938 году Эрни Байфилд. Именно в этом заведении произошел случай, давший название альбому Фила Коллинза (Phil Collins) 1985 года *No Jacket Required* («Пиджак не нужен»). Метрдотель не пустил знаменитого ударника и вокалиста в ресторан из-за того, что тот не соответствовал принятому дресс-коду.

В Древней Греции дикорастущий сельдерей ценили за его целебные свойства ветрогонного и мочегонного средства. В Древнем Риме, как следует из книги Авла Корнелия Цельса (ок. 25 года до н. э. – ок. 50 года н. э.) «О медицине» (*Aulus Cornelius Celsus. De Medicina,* ок. 40 года), его использовали в качестве болеутоляющего. Греки ассоциировали дикорастущий сельдерей со смертью и делали из его листьев похоронные венки. Дикорастущий сельдерей содержит апиол («камфару петрушки») – химическое соединение, которое обладает абортивным действием. Масло, отгоняемое из петрушки и сельдерея, в Средние века использовали для того, чтобы вызвать выкидыш и при нарушениях менструального цикла. Потребляемое в больших количествах, это масло может привести к дисфункции печени и почек.

Свежие листья дикорастущего сельдерея можно использовать в салатах и соусах. Стебли этого растения, которые имеют резкий горький вкус, иногда употребляются в блюдах французской кухни, но обычно сельдерей сначала бланшируют: это убирает из стеблей горечь и делает их слаще. Из того же *Apium graveolens*

выведен *celeriac* – сельдерей с большим корнем, похожим на репу, который иногда называют *sedano rapa*.

Сенной пажитник

Trigonella foenum-graecum

Осенью 2005 года зловещий болезненно-сладкий запах окутал Нью-Йорк. Мощный аромат кленового сиропа разносился по городу и части соседнего штата Нью-Джерси, радуя некоторых жителей, но заставляя беспокоиться тех, кто еще не пришел в себя от шока, вызванного террористической атакой 11 сентября 2001 года. Многие люди звонили по номеру 311 на телефон горячей линии Нью-Йорка и сообщали, что на город совершена химическая атака. (Позднее журнал *Wired* интересовался, уж не была ли атака запланирована тем крылом «Аль-Каиды», которое называется Aunt Jemima – по имени популярного американского продуктового бренда [261].)

Агентство США по охране окружающей среды попыталось найти источник запаха, но ему это не удалось. Только в 2009 году, после нескольких других «атак кленового сиропа», он был найден. Им оказалась расположенная в северной части штата Нью-Джерси фабрика, принадлежащая компании Frutarom Industries. Здесь обрабатывали семена пажитника, используемые при производстве заменителей кленового сиропа – всех этих кукурузных сиропов с высоким содержанием фруктозы и ароматизаторов, горы которых закупоривают проходы в американских супермаркетах.

Семена пажитника действительно пахнут как пряный кленовый сироп, демонстрируя даже горькие нотки жженого сахара и сельдерея, за которые отвечают химические соединения сотолон и кумарин соответственно. (Ванильный аромат свежескошенной травы также определяет кумарин, горький вкус которого подавляет аппетит и естественным образом удерживает растения от полного уничтожения крупным рогатым скотом.) А для более ранних поколений европейцев этот запах обычно означал не что иное, как аромат карри.

В самых первых формах порошка карри, поступавшего в продажу, пажитник не претендовал на ведущую роль (см. Указатель пряных смесей, с. 314), но сегодня он часто присутствует в карри в непропорционально больших количествах, подавляя другие специи, входящие в смесь. До середины XX века пажитник редко упоминался в англо-индийской кулинарной литературе. Я думал, что это связано со снобизмом авторов, а не с фактическим неприятием этой специи, о которой Элизабет Дэвид писала: «Пажитник является для карри тем, чем солодовый уксус – для английских салатов» [262].

Конечно, это не так. Пажитник имеет благородную родословную и является ключевым компонентом в самых разных смесях индийских специй, в том числе в бенгальской панч пхорон и тамильской самбар поди. Это одна из наиболее питательных специй, насыщенная железом, медью, марганцем, тиамином и витамином B_6, так что его присутствие в дешевых блюдах типа дхала для многих индийцев едва ли не жизненно необходимо. В Турции семена пажитника входят в состав пасты чемен, которой натирают бастурму перед тем, как завяливать ее на воздухе. В Шри-Ланке пажитник дополняет чили и куркуму в смеси карри кири ходи, основным компонентом которой служит кокосовое молоко.

В Индии листья пажитника, называемые метхи, продаются как свежими, так и сушеными. Здесь они считаются овощами. Пажитник, приготовленный как шпинат, – это «чрезвычайно горько и неприятно», полагает Том Стобарт [263]. Впрочем, в Йемене, где пажитник кладут в салаты и в соус для макания – хелбу, популярен именно такой подход. Сушеные листья пажитника играют важную роль в приготовлении блюда из персидских тушеных трав горме сабзи, которое часто считают национальным блюдом Ирана. Подобно горчице и кресс-салату, пажитник легко вырастить до стадии образования двух семядольных (зародышевых) листьев. «Я без проблем выращиваю пажитник в Корнуолле на открытом воздухе», – утверждает Рик Стейн в книге «Индия с Риком Стейном» (*Rick Stein's India,* 2013), представляя рецепт баджра тхепла (bajra thepla) – лепешки с просом и пажитником из индийского штата Гуджарат.

Английское название пажитника, *fenugreek,* происходит от латинского *fenum graecum,* что значит «греческое сено». Это растение семейства бобовых в Древней Греции и Риме выращивали как корм для скота. В дикорастущей форме оно распространено по всей Азии, в том числе и на Ближнем Востоке. Один из основных экспортеров пажитника – Индия, а в ней выделяется западный штат Раджахстан, на долю которого приходится 80 % урожая пажитника на субконтиненте. Пажитник – это однолетник со светло-зелеными листьями и маленькими белыми треугольными цветами (*Trigonella* в латинском названии и означает «маленький треугольник»). Каждый боб растения дает от десяти до двадцати семян. Эти крохотные и твердые бежевые «камешки» очень трудно измельчить, потому их иногда замачивают, превращая в желе, и только после этого добавляют в пасты из специй. Семена пажитника перед использованием лучше слегка обжарить, но именно слегка, поскольку при сильной обжарке они будут горчить.

Многие столетия пажитник использовался для лечения целого ряда заболеваний – от лихорадки до облысения.

> **Применение:** *Но есть области, где он, кажется, дает реальный эффект: пажитник стимулирует лактацию у кормящих матерей и используется при лечении диабета.*

Дело в том, что его семена богаты растворимой клетчаткой и потому понижают уровень сахара в крови путем ингибирования переваривания и всасывания углеводов, а присутствующая в пажитнике аминокислота 4-гидроксиизолейцин стимулирует выработку инсулина, помогая регулировать метаболизм глюкозы.

Впрочем, наиболее важным соединением, входящим в состав тканей пажитника, считается диосгенин – мощный природный стероид, претендующий на звание противоракового средства [264]. Еще более спорна его репутация как средства повышения либидо, однако именно диосгенин является основным ингредиентом биодобавки тестофен, якобы поднимающей уровень тестостерона.

Я не случайно говорю «якобы»… В коллективном иске, поданном против производителей тестофена в мае 2014 года, были названы три исследования, в которых утверждалось: не получено никаких клинических доказательств того, что тестофен что-то там поднимал. В общем, история о том, что пажитник лечит импотенцию у мужчин, да еще вроде бы и хроническую, пока, извините, больше похожа на статью из раздела «Здоровье» в каком-нибудь таблоиде.

В 2011 году партия зараженных семян пажитника из Египта стала причиной вспышки в Европе геморрагической инфекции, вызванной кишечной палочкой [265]. Вот уж действительно – Бог дал, Бог и взял…

Пажитник (*Trigonella foenum-graecum*) не следует путать с голубым пажитником (*Trigonella caerulea*). Это совсем разные растения.

СМ. ТАКЖЕ: голубой пажитник, куркума.

Сильфий

Ferula tingitana

В 631 году до н. э. сильная засуха на греческом острове Тира, он же Санторини, привела к тому, что люди его покинули и перебрались на север Африки, где основали пять новых поселений. Одно из них, Кирена, располагалось недалеко от нынешнего города Шаххат. Этот район в восточной части нынешней Ливии и сейчас еще известен под своим античным названием Киренаика. На пике своего расцвета Кирена была важным торговым центром, оживленным городом с большим количеством храмов и собственным портом Аполлония, расположенным в 10 милях от полиса. В Кирене была даже своя философская школа: гедонисты-киренаики, которых возглавлял Аристипп (ок. 435 – ок. 355 до н. э.), ученик Сократа (470/469–399 до н. э.), полагали, что смысл жизни состоит в получении удовольствия.

Став в 74 году до н. э. римской провинцией, Кирена быстро пришла в упадок. Два сильнейших землетрясения (262 и 365 годов) разрушили основные строения, включая здание библиотеки Цельса, и уже в конце IV века Кирена превратилась в город-призрак. Его руины являются объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО, но с 2011 года, когда ситуация в Ливии стала нестабильной, раскопки и реставрационные работы там не проводятся.

Впрочем, положение Кирены стало шатким задолго до того, как ее разрушила природа. Дело в том, что город, добившийся статуса крупного торгового центра, строил свое благосостояние на экспорте единственного продукта – разновидности гигантского фенхеля (*Ferula*), который назывался сильфий. Сильфий столь высоко ценился как лекарство и усилитель вкуса греками (а позднее и римлянами, которые называли его *laserpitium*), что одно время по весу обменивался на серебро. На кубке из Спарты (Laconia), датированном примерно 565 годом до н. э., можно видеть царя Аркесилая II, тогдашнего правителя Кирены, который, сидя в кресле, наблюдает за взвешиванием и упаковкой готового к отгрузке сильфия. Стилизованное изображение, украшавшее монеты города, подтверждает данное Теофрастом (ок. 371 – ок. 287 до н. э.) описание сильфия: у этого растения «большой толстый корень, стебель как у гигантского фенхеля (почти сходный с ним по толщине), листья, похожие на сельдерейные». Выше всего ценилась смола, или сок, сильфия. Вот как писал об этом Теофраст:

> Сбор сильфия подчинен особым правилам, так же как разработка рудников: сильфий разрешено собирать в таком количестве, чтобы не извести это растение, причем учитываются и способы сбора, и запасы сильфия. Не дозволяется срезать его хаотично, с нарушением принятых правил, и в количестве большем, чем установлено, ибо сок его, если он не переработан, портится и загнивает. Торговцы, переправляющие сок в Пирей, для Афин, приготавливают его так: влив сок в кувшины и подмешав к нему пшеничной муки, они длительное время его взбалтывают, отчего сок приобретает новый цвет и теперь может долго стоять, не портясь. Сильфий занимает в Ливии значительное пространство: говорят, больше пятисот миль. Растение это, как рассказывают, отличается тем, что оно избегает обработанной почвы, и если земля превращена в постоянно обрабатываемые нивы, то сильфий уходит от них прочь, словно показывая этим, что он растение дикорастущее и в уходе не нуждается [266].[6]

Попытки распространить сильфий в Аттике и в Ионии не удались, и для Кирены монопольное владение сильфием оставалось конкурентным преимуществом до тех пор, пока действовали строгие квоты на сбор растения. Но надо учитывать, что «значительное пространство», о котором говорит Теофраст, на самом деле представляло собой узкую полосу длиной 250 и шириной 30 миль. Урожай сильфия часто собирали незаконно: с него кормился черный рынок с центром в карфагенском порту Хараксе. Несмотря на то что участки, на которых рос сильфий, были огорожены, на них постоянно прорывались отары овец: так ливийские пастухи выражали недовольство той мизерной долей дохода от торговли сильфием, которая им перепадала. Страбон (ок. 64/63 до н. э. – ок. 23/24 н. э.) в своей «Географии» упоминает «вторжение злобных варваров». Местные кочевники сознательно уничтожали растения в знак протеста против непосильной дани.

По мере того как сильфий делался все более редким, его цена поднималась до запредельно высоких значений. «Ты помнишь, как сильфий вдруг подешевел?» – спрашивает колбасник Агоракрит в комедии Аристофана (444–380 до н. э.) «Всадники». И бесхитростно поясняет, почему он вдруг стал так неоправданно дешев: «Умышленно на сильфий он тогда понизил цены, чтоб вдоволь лакомились им, а после в гелиэе друг друга в смраде, в духоте поотравляли судьи».[7]

В конце концов хищнический сбор киренского сильфия привел к полному его уничтожению. Римляне пытались заменить его так называемым сирийским сильфием – другой разновидностью растения *Ferula*, которая была похожа на настоящий сильфий, но отличалась гораздо более мерзким запахом. Такие растения известны нам как источники асафетиды (см. Асафетида). По словам Плиния (22–79), последний найденный стебель киренского сильфия был отправлен в дар императору Нерону (37–68). Впрочем, Плиний допускает возможность, что где-нибудь сильфий еще мог сохраниться, и даже дает подсказку для определения места его произрастания:

> «Знак того, что животные нашли нужные ростки, будет таков: овца, попробовав его, быстро засыпает, тогда как коза весьма громко чихает» [267].

(Говорят, что потревоженные козы топают ногами и издают шум, который действительно очень похож на чихание.)

Впрочем, упоминания о сильфии встречались и позднее. Так, философ-неоплатоник Синезий Киренский (370/375–413/414), ученик Гипатии Александрийской (370–415), утверждал, будто видел «правильный» сильфий на ферме своего брата. Одно можно сказать точно: немногие из тех, кто так уверенно рассуждал о достоинствах сильфия, видели его в природе – а может быть, и вообще никто из них его не видел. В основном «знатоки» полагались на слухи.

Перемотав время вперед до XVI века, мы обнаружим, что Джон Джерард (ок. 1545–1612) в своем «Травнике» (*John Gerard.* Herball, 1597) укоряет древних за неряшливость и расплывчатость изложения: «Теперь, когда мы видим несовершенства, допущенные писателями прежних лет, нам надлежит вести исследования с бóльшим усердием» [309]. И сразу после этого критик приводит отчет о свойствах сильфия, скомпилированный из произведений Плиния и Теофраста! Интересно, что у Джерарда создалось впечатление, что сильфий все еще существует: «Лучший из них растет высоко в горах Кирены и Африки и имеет приятный аромат».

> **Применение:** *Сильфий использовался в древнегреческой и древнеримской кухнях для того, чтобы придать богатый чесночный аромат соусам.*

Архестрат, греческий поэт IV века до н. э., автор поэмы о кулинарии, рекомендует использовать сильфий при приготовлении блюда из потрохов и вареной утробы свиньи,

замаринованных в зире и остром уксусе. Сильфий часто упоминается в книге рецептов «О кулинарном искусстве» *(De re coquinaria)*, составление которой приписывают римскому гурману Марку Габию Апицию (I век н. э.). Конечно, в этой книге нет рецептов тех блюд, которые готовили в то время простые жители Рима. Это скорее рецепты для тех, кому некуда было девать деньги. Так что не случайно римский поэт Ювенал (ок. 60 – ок. 127) в своих «Сатирах» спрашивает: «Что может более порадовать людей, чем весть о том, что в бедность впал Апиций?» Парадоксально, но даже максималист Апиций, похоже, чувствовал необходимость экономить сильфий, или, как его называли в Риме, лазер. Его книга подсказывает, как это проще всего сделать:

«Как всегда иметь унцию лазера. Помести лазер в небольшой, но достаточно объемный стеклянный сосуд. Отсчитай примерно двадцать кедровых орешков и положи их в тот же сосуд. Когда по рецепту потребуется лазер, измельчи орешки. Ты будешь поражен вкусом, который они придадут блюду» [269].

Апиций использовал сильфий в самых разных блюдах: в рагу из свинины; в пирожках с начинкой, названных именем римского поэта Гая Матия; в сладком лимонном десерте; в базовом рецепте приготовления чечевицы наряду с семенами кориандра, мятой и рутой; в супе из полбы или ячменя; в соусах для журавля, утки, вяхиря (голубя), цыпленка, цесарки, голубя, гуся и фламинго. Сильфий незаменим при приготовлении блюда из vulvae steriles (утроба непоросившейся свиньи) в сопровождении поджаристой кожицы, ребрышек и ножек. Наконец, сильфий придает остроту ius in elixam omnem (соусу для любого вареного мяса) и его любимому блюду – фаршированному свиному желудку:

> «Возьми желудок свиньи и тщательно его очисти: прежде промой раствором уксуса и соли, а затем водой. После этого заполни желудок вот чем: фаршем из отбитой и нарезанной свинины, смешанной с тремя мозгами (пленки удали), сырыми яйцами, орехами и перцем. Смешай этот фарш с соусом из таких ингредиентов: молотый перец, любисток, сильфий, анис, имбирь и немного руты. Добавь лучший бульон и чуть-чуть оливкового масла. Заполни желудок фаршем, оставив немного места, чтобы он не лопнул при варке. Завяжи два отверстия побегами и положи его в чан с кипятком» [270].

Древние были уверены в том, что сильфий лечит лихорадку, боль в горле, расстройства желудка, судороги, проказу, что он

останавливает выпадение волос и уничтожает бородавки и наросты. Соран Эфесский (98 – ок. 138) в своем труде «О женских болезнях» (*Soranus. Gynekaia*) предписывает применять сильфий в виде мази при молочнице. Но больше всего ценился сильфий из Кирены как противозачаточное и абортивное средство. Существует даже киренская монета номиналом четыре драхмы, на которой изображена обнаженная женщина, показывающая одной рукой на это растение, а другой – на свои гениталии.

Как один из вариантов лечения предлагался прием сильфия в таблетках. Так, Соран сообщает, что ежемесячное потребление сильфия в виде таблеток размером с горошину «не только предотвращает зачатие, но и разрушает уже существующее». Ангус Макларен в книге «История контрацепции» (*Angus McLaren. A History of Contraception,* 1990) отмечает, что «в древних источниках упоминания об абортах встречаются гораздо чаще, чем ссылки на методы предохранения» [271]. Вполне вероятно, что сильфий тоже был более эффективен как абортивное, а не как профилактическое средство. Правда, Педаний Диоскорид (ок. 40–90) тоже упоминает обе роли сильфия. Скорее всего, сильфий худо-бедно справлялся с обеими этими функциями, иначе он не был бы так популярен.

Не зная точно, что представлял собой сильфий, трудно определить содержавшиеся в нем активные вещества, но тут на помощь могут прийти данные современных изысканий. Историк медицины Джон Риддл в книге «Травы Евы» (*John Riddle. Eve's Herbs,* 1997) упоминает результаты исследований, которые показали, что спиртовые экстракты асафетиды и близкого к ней растения *Ferula orientalis L.* ингибируют у крыс имплантацию оплодотворенной яйцеклетки на 40 и 50 % соответственно. Это могло бы объяснить, почему асафетида в средневековых списках лекарств часто заменяет сильфий, а также почему некоторые принимают за настоящий сильфий другое абортивное средство, средиземноморский сорняк *Thapsia garganica,* он же «смертельная морковь».

Взаимосвязь сильфия с любовью и сексом отчетливо слышна в античных литературных произведениях, в частности в стихах Катулла (ок. 87 – ок. 54 до н. э.), обращенных к его возлюбленной Лесбии. Седьмое стихотворение его книги начинается такими строками:

> Сколько, спрашиваешь, твоих лобзаний
> Надо, Лесбия, мне, чтоб пыл насытить?
> Много – сколько лежит песков сыпучих
> Под Киреною, сильфием поросшей.[8]

Катулла можно понять и так, что он готов заниматься с Лесбией любовью столько, сколько они будут иметь доступ к контрацепции. Интересно, что по форме семенные коробочки сильфия схожи с традиционным изображением сердца, но использовать рисунок с заострением внизу как символ любовного чувства начали только с XIV века.

В Средние века внимание к сильфию ослабло, поскольку его заменили похожие народные средства типа болотной мяты, майорана и дягиля. Новый всплеск интереса к сильфию приходится на начало XVIII века, когда немецкий естествоиспытатель и путешественник Энгельберт Кемпфер (1651–1716) упомянул растение в своих «Экзотических удовольствиях» (*Engelbert Kaempfer. Amoenitates exoticae,* 1712), книге «любопытных научных и медицинских наблюдений», сделанных в ходе путешествий по России, Персии и Японии в качестве посла шведского короля Карла XI (1655–1697).

Джон Лоуренс в книге «Полное руководство по животноводству и садоводству» (*John Laurence. Complete Body of Husbandry and Gardening*, 1726) воспроизводит описание Кемпфера, который видел, как собирают асафетиду, и добавляет к нему собственный громкий призыв к исследователям искать оригинальный и лучший сильфий, который, как он слышал, «замечательно восстанавливает утерянный аппетит, делает более сладкой кровь, укрепляет желудок и мужскую силу». Лоуренс также заявляет, что «не теряет надежды увидеть… благородный сильфий на этом свете, среди нас, живых»:

> «[Сильфий] так высоко ценился за тонкий и богатый аромат, который он привносит в соусы и салаты, так много давал человеческому телу, что был посвящен Аполлону и украшал его храм в Дельфах. Я убежден: если в Ост-Индской компании найдутся любопытствующие, которые сумеют найти и принести нам сильфий, то мы будем обладать наилучшим из всех сокровищ медицины, известных в настоящее время… Кто всего несколько лет назад мог подумать (ибо сие считалось невозможным), что мы в Англии будем обладать совершенными плодами ананаса? И разве сейчас нам не привычны диковинные прежде апельсины, лимоны, гранаты, кофе, каперсы» [272]?

Кемпфер предполагал, что на самом деле никакой разницы между персидским и сирийским сильфием не было, что эти

смолы давали растения одного вида, по всей вероятности *F. assafoetida*, а разница в ароматах объяснялась разной степенью фальсификации продукта. Последние исследования также показывают, что с точки зрения ботаники киренский сильфий, скорее всего, был разновидностью *F. tingitana*, который и поныне растет по всему Средиземноморью. Его ребристый стебель и цветы очень похожи на те, что изображены на монетах из Кирены…

СМ. ТАКЖЕ: асафетида, мумиё, фенхель.

Смирна

СМ. *Мирра*

Солодка

Glycyrrhiza glabra

Солодка – от слова «сладкий». То же справедливо и относительно ее английского названия: слово *liquorice* (солодка, лакрица) происходит от греческих *glyks,* или *glukus* (сладкий), и *rhiza* (корень) – имеется в виду корень лакричника, небольшого многолетнего растения семейства бобовых с бледно-голубыми цветами. Дикорастущая солодка распространена по всей Европе и на Ближнем Востоке; ее нашли даже в гробнице Тутанхамона. Впрочем, она была популярна у представителей почти всех древних цивилизаций, начиная с ассирийцев. Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.) называл солодку «сладким скифским корнем», вспоминая скифов – кочевой народ из степей Центральной Азии. Педаний Диоскорид (ок. 40–90) советовал воинам во время долгих переходов жевать солодку, чтобы заглушить жажду. По словам Эндрю Долби, английские путешественники XVI века видели это растение в нижнем течении Волги. Кристофер Берроу в 1580 году сообщал, что между Казанью и Астраханью «растет большое количество солодки; почвы там очень плодородны; видели там и яблони, и вишни…» [273]. Ботаник Джон Джерард (ок. 1545–1612) выращивал солодку в саду своего дома в Лондоне.

Центром разведения солодки в Англии всегда был город Понтефракт в Йоркшире. Здесь солодку (лакрицу) культивировали монахи-доминиканцы, которые использовали ее для приготовления лекарственных средств на растительной основе. Естественное преимущество Понтефракта перед графствами Суррей и Ноттингемшир, а также другими районами выращивания солодки состояло в том, что в Понтефракте была глинистая почва. Тем не менее, как явствует из статьи, опубликованной в 1838 году в «Журнале за пенни» *(The Penny Magazine)*, получение урожая и здесь требовало колоссального труда:

> «Порядок выращивания лакрицы на отведенных под нее площадях в Понтефракте состоит в следующем. Сначала выкапывают траншею глубиной три черенка лопаты. Землю со дна вынимают, но не выбрасывают. В почву вносят старый стойловый навоз из расчета 30–40 полных корзин на акр. Готовят грядки шириной около 38 дюймов и высотой около фута… Пространство между рядами растений, как правило, засевают ранней

> карликовой или йоркской капустой либо ранним картофелем… На третьем или четвертом году после посадки корни, которые должны быть к этому времени длиной три-четыре фута, выкапывают в определенное время между ноябрем и февралем. Их связывают в пучки для продажи, которую нужно произвести как можно быстрее, ибо чем дольше хранятся корни, тем более сухими они становятся и тем сильнее падают в цене…

Желтые волокнистые палочки, сделанные из сырого корня лакрицы, люди жевали тысячелетиями как освежители дыхания (а в Италии и Испании их жуют до сих пор). Солодку можно купить в виде порошка или сухих полосок, но обычно она продается в виде твердых черных палочек, изготовленных из проваренного экстракта этого корня. Вкус солодки – словно аромат печенья мадлен в воспоминаниях французского писателя Марселя Пруста (1871–1922): у нескольких поколений школьников горько-сладкий, солоноватый вкус лакричника навсегда связан с детством, поездками к морю и больничными коридорами…

Из всех видов конфет на основе солодки глубже всего врезались в память народную Bassett's Allsorts – кубики из чередующихся слоев изысканно-черного лакричника и ярко окрашенной пасты, похожей на марципан.

Появление пастилок Bassett's Allsorts датируется 1899 годом. Говорят, что дело было так. Торговый представитель компании Bassett по имени Чарли Томпсон, работавший в то время в городе Лестер, поставил перед заказчицей поднос с образцами продукции и на ее вопрос «А сейчас что вы мне покажете?» ответил: «All sorts» – «Всё сразу». Так возникла марка Bassett's Allsorts.

Впрочем, еще до Allsorts существовали (и по-прежнему существуют) Pontefract Cakes – блестящие черные конфеты в форме монет диаметром около 2 см, на которых «выбиты» изображения местного замка и совы. Сладости действительно производятся в Понтефракте, хотя с 1880 года, когда спрос на них начал превышать предложение, для этого используется импортная солодка. Сначала ее завозили из Испании (поэтому жители Йоркшира на сленге называют эти конфеты испанскими), а в настоящее время – в основном из России.

Леденцы из Понтефракта стали продавать здесь еще в начале XVII века, но сначала в качестве лекарства. Потом местный аптекарь Джордж Данхилл предложил добавлять в них сахар, чтобы сделать леденцы еще слаще. (Солодка и так в пятьдесят раз слаще сахара, но ее начальный «удар» по рецепторам оказывается

слабее, чем у обычного сахара, а воздействие тянется дольше.) Местные сладости делали вручную и вручную ставили на них штампы вплоть до 60-х годов XX века. Сегодня неразрывная связь между Понтефрактом и конфетами отмечается местным фестивалем солодки, который устраивается ежегодно.

> **Применение:** *Лакрица, особенно в смеси с ментолом, является удивительно эффективным успокоительным и отхаркивающим средством.*

Еще Николас Калпепер (1616–1654), вторя древним арабским руководствам, рекомендует ее при «сухом кашле, хрипах, одышке и затрудненном дыхании, при всех жалобах на боли в груди и легких», а также при чахотке и воспалении мочевого пузыря.

«В холодной и сырой Северной Европе, где царили простуды, насморк и легочные проблемы, солодка всегда считалась важным товаром», – пишет Дэвид С. Стюарт [274]. Еще одно популярное приложение солодки – ее использование при лечении язвы желудка. Содержащаяся в корнях растения глицирризиновая кислота химически аналогична карбеноксолону, который часто назначают при язвах. Проникнув на Великий шелковый путь, ведущий в Китай, солодка заняла в Поднебесной почти такое же важное место, как женьшень. В частности, она используется как укрепляющее средство и в качестве противоядия при отравлении аконитом или соком хвойника китайского, который местное население обычно применяло как стимулятор сексуальной активности.

Предупреждение: будучи эффективным лекарством, в больших количествах солодка становится ядовитой! В 2004 году 56-летняя женщина из Йоркшира была госпитализирована после передозировки лакрицей. Она употребляла ее слишком много – только «пирогов из Понтефракта» (так прозвали местные жители производимые в Понтефракте леденцы из солодки. – *Ред.*) съедала по 200 г в день (якобы чтобы легче переносить хронические запоры). Результат: катастрофическая слабость в мышцах после того, как уровень калия упал, а кровяное давление возросло [275]. (Для справки: Европейская комиссия не рекомендует принимать в день более 100 мг глицирризиновой кислоты.)

По данным Роберта Проктора, автора изданной в 2012 году книги «Золотой холокост: как возникла сигаретная катастрофа и как от нее избавиться» *(Robert Proctor. Golden Holocaust: Origins of the Cigarette Catastrophe and the Case for Abolition)*, 90 % солодки в мире используется в табачной промышленности. Достаточно очевидно, что она входит в трубочный табак и бумагу для самокруток Rizla. В менее явном виде солодка используется при

производстве сигарет: туда ее (и какао), не афишируя это, добавляют, чтобы облагородить аромат дешевого табака и содействовать снятию бронхоспазмов (солодка является эффективным бронхолитическим средством).

Применение: *Солодку также добавляют к пиву «Гиннесс», чтобы она дополняла характерный «горелый» аромат обжаренного несоложеного ячменя.*

В целом при изготовлении алкогольных напитков в такой роли чаще используют анис, который имеет схожий вкус, но с точки зрения ботаники никак с солодкой не связан.

СМ. ТАКЖЕ: звездчатый анис, укроп.

Сумах

Rhus coriaria

Сумах обычно продается в виде слегка влажного темно-красного порошка грубого помола. Слово «сумах» (*sumac)* происходит от арабского *summaq*, что означает «красный». Технически сумах представляет собой высушенные и размолотые ягоды (точнее, костянки) кустарника *Rhus coriaria* – дикороса, распространенного по всему Средиземноморью и Ближнему Востоку. Ягоды сумаха образуют конические гроздья. Собирают сумах в конце лета, причем ягоды оставляют на ветках, чтобы они высохли на солнце. Высушенные плоды измельчают и просеивают, удаляя косточки. Впрочем, иногда можно купить сумах с семенами и даже ягоды на ветке – например, в том случае, если вы оказались на рынке, скажем, в южном Ливане.

> **Применение:** *В Иране, Ираке и Турции сумах подают в ресторанах к столу как приправу, которой принято посыпать кебабы, мясо на гриле или закуску из лука. В Армении сумах добавляет новое измерение вкусу завернутых в вощеную бумагу лепешек типа пиццы, которые уличные торговцы продают с тележек. Используются и целые высушенные ягоды: их нужно слегка подавить, а затем залить водой минут на двадцать. Полученный морс отлично справляется с функцией дрессинга, в частности соуса для фаттуша – ливанского салата с поджаренным хлебом.*

Морс можно добавить и прямо в блюдо – например, влить его в тушеную рыбу с пряностями самаки харра. В Ливане и Сирии обычно порошок сумаха разбавляют водой до состояния густой пасты.

«Почти в каждом ливанском доме хранится запас сумаха, – писал в 1970 году Том Стобарт [276]. – Я и сам его ем с тех пор, как несколько лет назад обнаружил в его вкусе округлую фруктовую кислотность (ее дает та же яблочная кислота, которая присутствует в кислых яблоках), но без резкости уксуса и брутальности тамаринда или лимона». Мне кажется, это очень точное описание вкуса сумаха. Может быть, Стобарту стоило лишь добавить, что сумах имеет такой легкий вкус, что его можно сыпать в блюдо столовой ложкой – важно только сначала проверить, не добавили ли к нему соли (а это обычная практика).

Марк Габий Апиций (I век н. э.) в своих кулинарных рецептах

не упоминает сумах, но римляне и без того любили эту специю, которая в Вечном городе была известна как сирийский сумах, потому что привозили ее из Сирии. Плиний (22–79) восхищался вяжущими свойствами сумаха и его способностью «охлаждать» кушанья. Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.) писал, что «кожевники красят этим растением белые кожи», и отмечал, что «его плоды осенью окрашиваются в красный цвет одновременно с виноградом. Они похожи на мелкую чечевицу и собраны в гроздья» [277]. Педаний Диоскорид (ок. 40–90) рекомендует сумах в качестве краски для волос и лекарства, регулирующего менструальный цикл.

Сумах упоминается в средневековой кулинарной книге *Liber de coquina* – в рецептах приготовления курицы и еще одного блюда, которое называется *Lombard Compost* и представляет собой сладко-соленый соус из репы, пастернака, инжира, яблок, груш, моркови, редьки, петрушки и укропа, приправленный шафраном, анисом и сумахом. Китайский вариант сумаха, *Rhus chinensis*, растет в Гималаях и используется в Непале при приготовлении чатни.

Несмотря на повсеместную распространенность сумаха в кухнях Ближнего Востока – по крайней мере с XIII века (он упоминается в написанной аль-Багдади «Поваренной книге» – *Kitab al-abī, The Book of Dishes,* 1226), в Северной Европе сумах был мало известен до 2000-х годов, когда новая генерация популяризаторов во главе с Йотамом Оттоленги и Грегом Малуфом приняла эстафету от Клаудии Роден. Роден в своем новаторском труде, исключительно подробной «Поваренной книге Ближнего Востока» (*Claudia Roden. The Book of Middle Eastern Food,* 1968), демистифицировала восточную кулинарную традицию в глазах европейских читателей. Но многих своих целей книга не достигла по той причине, что на Западе не продавались ключевые ингредиенты восточных блюд. По словам Роден, переехав в 1950-х годах из Каира в Лондон, она обнаружила, что в столице Великобритании было почти невозможно найти сумах и гранатовый сок. Это объясняет, почему в первом издании книги Роден сумах не упоминается вообще; *Rhus coriaria* «всплыл» только в «Новой поваренной книге Ближнего Востока» *(A New Book of Middle Eastern Food)*, опубликованной Роден в 1985 году. В этом издании, в частности, приведен рецепт пирога с тимьяном и сумахом.

В настоящее время сумах продается везде, что является частью более глобальной тенденции: ближневосточные продукты, которые раньше считались чем-то экзотическим, теперь набирают популярность (см. Введение). В случае сумаха часть заслуг в этом

по праву принадлежит Оттоленги. «Я понял, что мы чего-то достигли, когда недавно увидел сумах в отделе специй соседнего сетевого супермаркета Waitrose, – пишет этот лондонский шеф-повар в книге «Изобилие» (*Yotam Ottolenghi. Plenty,* 2010), представляя рецепт бобов, обжаренных в сливочном масле с сыром фета, щавелем и сумахом. – Я понимаю, что Waitrose – дорогой магазин, но дело не в этом: кто пару лет назад вообще слышал о сумахе или заатаре?» (заатар – смесь специй, одним из компонентов которой является сумах; см. указатель пряных смесей, с. 307) [278].

Впрочем, в XIX веке сумах уже был известен на Западе, но не как продукт питания, а в качестве промышленного красителя: кору сумаха ввозили в Великобританию с Сицилии именно для этой цели. В 1860-е годы шотландский востоковед сэр Генри Юль (1820–1889) приезжал в местечко Челли, недалеко от Палермо, где в изобилии рос *Rhus coriaria*, чтобы наблюдать за приготовлением специи. Как отмечал Юль, «в процессе измельчения нет ничего особенного, за исключением совершенно необыкновенной атмосферы, которая окутывает мельницу. Внутри нее совсем темно, как в самом плотном лондонском тумане, а воздух буквально насыщен порошком сумаха. Его аромат нельзя назвать неприятным: это нечто среднее между запахами нюхательного табака и ромашки» [279].

В Северной Америке растет более двадцати сортов сумаха, в том числе *P. typhina* (сумах оленерогий), *P. glabra* (сумах гладкий), *P. vernix* (сумах ядовитый) и *P. toxicodendron* (ядовитый плющ). Все части растения *P. vernix* содержат смолянистое вещество урушиол. Урушиол может раздражать кожу, а если вдыхать дым от горящей древесины этого растения, то можно обжечь легкие – иногда со смертельным исходом. *P. typhina* и *P. glabra* использовались коренными жителями Америки, индейцами, как средство для лечения диареи, астмы, простуды и сыпи. Люди из племени натчез применяли корень сумаха ароматного *(P. aromatica)* для лечения язв. Кроме того, листья сумаха можно смешивать с табаком и курить, а из измельченных ягод, подслащенных кленовым сиропом, получается прекрасный чай или холодный напиток, который по аналогии с лимонадом можно назвать «сумахад».

СМ. ТАКЖЕ: амчур, тамаринд.

Сычуаньский перец

Zanthoxylum piperitum

Сычуаньский перец, который иногда называют анисовым перцем из-за сходства его стручков с коробочками звездчатого аниса, неядовит, но главное, что он, как и розовый перец, – вообще не перец. Это плоды колючего ясеня, родиной которого является китайский регион Сычуань. Молотый сычуаньский перец входит в китайскую смесь пяти специй и японскую смесь семи специй ситими тогараси (см. Указатель пряных смесей, с. 310, 321). Ботаническое название растения происходит от греческого *xanthon xylon,* что значит «светлое дерево».

> **Применение:** *Сычуаньский перец широко используется в острых и пряных блюдах, характерных для сычуаньской кухни, часто вместе с анисом и имбирем, в смеси с солью он образует популярную местную приправу хуацзяоянь (花椒盐, huajiaoyan).*

В варианте «соло» у сычуаньского перца на первый план выходят его цитрусовые нотки и стремление парализовать рот полностью и окончательно. Эндрю Долби упоминает китайского императора, правившего в VIII веке, который пил чай с сычуаньским перцем и взбитыми сливками [280]. Из высушенных и размолотых листьев *Zanthoxylum piperitum* делают японскую приправу сансё, которую иногда называют японским перцем, несмотря на то что она имеет к настоящему перцу еще более отдаленное отношение, нежели порошок из ягод.

Есть множество различных видов *Zanthoxylum*, семена которых используются в качестве специй на всей территории Китая, в Северной Индии, в Таиланде и даже в Африке: так, узази (*uzazi*), плоды *Zanthoxylum tessmannii,* нередко кладут в рагу, которое готовят в Нигерии. Тибетский вариант сычуаньского перца является ключевым ингредиентом в соусе, дополняющем тибетские пельмени момо.

> СМ. ТАКЖЕ: мавританский перец (зерна Селима), перец мелегетта («райские зерна»), розовый перец, черный перец.

Тамаринд

Tamarindus indica, он же T. officinalis

Традиционно историки связывают популярность тамаринда, сумаха и других кислых специй в том или ином месте с тем, что в данном регионе были недоступны лимоны. Вполне возможно, что эта теория верна относительно популярности сумаха в Древнем Риме, но она точно неверна применительно к Индии и всему Ближнему Востоку, где лимоны никогда не были экзотикой. Кроме того, кисло-сладкие вкусы разных плодов настолько различны, что человеку трудно заменить лимоны, у которых главный вкус определяется лимонной кислотой, плодами, вкус которых в основном определяется винной кислотой.

Тамаринд, он же индийский финик (от арабского *at-tamr al-hindi*), – это высокое, устойчивое на ветру вечнозеленое дерево с поникшими ветвями, серой корой и маленькими гроздьями желтых цветов. Тамаринд свободно растет по всему индийскому субконтиненту, хотя его родина – Восточная Африка, а в Индию тамаринд завезли арабские торговцы и еврейские поселенцы портового города Коччи (он же Кочин) в нынешнем штате Керала. Быстро растущий тамаринд стал главным деревом колониальных садов. В рассказе Элис Перрен (1867–1934) «Возвышение Рам Дина» (*Alice Perrin. The Rise of Ram Din,* 1906) отец-индиец провожает сына «за городскую черту, туда, где живут сахибы», надеясь, что кто-то возьмет его себе в слуги: «Там всюду открытые пространства и широкие дороги, там растут деревья манго, тика и тамаринда, и сады там великолепны» [281]. Были у тамаринда и другие роли. Скажем, когда британцам нужно было посетить индийскую территорию Гоа, они защищали себя от преследований со стороны местных недоброжелателей, просто вставляя в одно ухо боб тамаринда. Так эксплуатировалось местное поверье, согласно которому свежие стручки тамаринда заселены демонами. Такая привычка принесла европейцам прозвище *lugimlee*, «тамариндовая голова». Миссис М. Грив (1858–1941) в книге «Современный травник» (*Mrs M. Grieve. A Modern Herbal,* 1931) еще более расширила и укрепила эти суеверия:

> «Жители Индии считают, что место, в котором выросли деревья тамаринда, становится опасным для здоровья и что спать под этими деревьями вредно, поскольку во влаге ночи они выделяют миазмы. Говорят, что ни одно растение не будет жить под сенью тамаринда, но автор может засвидетельствовать, что в

> его саду в Бенгалии многие растения, в том числе луковичные, цвели под тамариндами пышным цветом» [282].

Специю тамаринд изготавливают из изогнутых бобов (стручков) дерева *Tamarindus indica.* Созревший боб имеет темно-коричневый цвет, внутри него в липкой мякоти находится от одного до десяти блестящих черных семян. Обычно специя продается в виде пасты, концентрата сока или спрессованного блока, состоящего из разломанных и высушенных стручков, семян и мякоти. Перед использованием берут столовую ложку такого полуфабриката, размешивают ее в 150 мл теплой воды и оставляют на десять минут, лишь иногда перемешивая раствор пальцами. Полученную жидкость нужно процедить через нейлоновое сито – именно нейлоновое, потому что металл вступит в реакцию с кислотой. Сирийские евреи добавляют к этой жидкости соль, лимонный сок и сахар и получают дрессинг, или маринад ou'. Подобные концентраты вообще широко распространены на Ближнем Востоке; обычно их разбавляют ледяной водой и получают терпкий освежающий напиток, то есть поступают так, как коренные американцы с сумахом.

> **Применение:** *В Индии тамаринд используется как приправа к широкому спектру кушаний – от бобовых до свинины, от рыбы до заливных блюд, от чатни с имбирем, которое называется пулинджи (pulinji), до пряных овощных карри, самбара и блюда биси беле батх (bisi bele bath), которое делают из бобов и риса.*

Тамаринд придает терпкость окре (бамии) и баклажанам и потому закономерно присутствует в иранском рагу с окрой хореш бамья и в тушеных баклажанах по-египетски. Последнее блюдо – одно из самых ярких «звезд» кулинарной книги английского повара Аллегры Макэведи «Леон: ингредиенты и рецепты» (*Allegra McEvedy. Leon: Ingredients and Recipes,* 2008). В Иране тамаринд продается в пластиковых пакетах, и дети с удовольствием поедают его, как сладости. По наблюдению Гернота Катцера (австрийского химика и путешественника по Юго-Восточной Азии. – *Ред.*), «кислый фруктовый вкус тамаринда хорошо сочетается с остротой перца чили». В этом, наверное, кроется секрет такого замечательного блюда с карри, как виндалу [283].

Виндалу на самом деле вообще не является индийским карри. Это родившаяся в Гоа версия португальского блюда карне де винью и алюш, которое представляет собой мясо (как правило, свинину), приготовленное в винном уксусе с чесноком (слово

vindaloo – искаженное *vinho e alhos*). В Гоа было невозможно достать винный уксус, поэтому португальские колонисты имитировали его вкус с помощью тамаринда, черного перца и резкого уксуса, полученного из ферментированного сока местной пальмы. Семена будущей колоссальной популярности виндалу в Британии были посеяны в 1797 году, когда англичане вторглись в контролируемое португальцами Гоа и обнаружили, что местные повара-католики, в отличие от индуистов и мусульман, не связаны запретами на приготовление и потребление говядины и свинины. Это привело к тому, что повара из Гоа стали высоко цениться по всей Британской Индии (и получать непропорционально большое жалованье). Как пишет Дэйн Кеннеди в предисловии к предпринятому в 2003 году издательством Penguin Books переизданию книги Ричарда Фрэнсиса Бёртона (1821–1890) «Гоа и голубые горы» (*Richard Francis Burton. Goa and the Blue Mountains,* 1851), «в середине XIX века территория Гоа была тихой заводью империи, известной в основном тем, что давала слуг, поваров, клерков и других работников всей Британской Индии».

Не нужно быть большим ценителем аутентичности блюд, чтобы понять, что репутация виндалу как короля остроты принижает это блюдо. Острота никогда не была в нем главной особенностью. Сложившееся у большинства потребителей мнение о виндалу как об обычном соусе карри, который накачали перцем чили до несъедобности, не имеет ничего общего с реальностью. «Когда пару лет назад мы снимали фильм в Бангладеш, – вспоминал Рик Стейн (известный аглийский шеф, ресторатор и телеведущий. – *Ред.*), – наш гид рассказал мне, что несколько его друзей из города Силхет были в моем ресторане в Пэдстоу. Они попробовали там виндалу из рыбы-удильщика и пришли к выводу, что это вообще не виндалу. Я ничего не сказал нашему гиду, даже то, что рецепт приготовления этого блюда прислал мне мой друг Руи Мадре Деус из Бага-Бич в Гоа. И еще я подумал, что, видимо, знаю о виндалу из Гоа больше, чем знают они…» [284].

В рецепте виндалу из говядины, который приводит Рик Стейн в своей книге «Индия с Риком Стейном» (Rick Stein's India, 2013), в маринад добавляют 2 ст. л. тамариндовой жидкости: можете представить себе, что это будет за виндалу? В этой дискуссии возникает и контраргумент: если тамаринд используется в первую очередь для имитации вкуса уксуса, то не целесообразнее ли взять настоящий винный или солодовый уксус, как это рекомендуется в рецепте виндалу из свиной лопатки, приведенном в «Поваренной книге ресторана Cinnamon Club»

(2003)? А может, подойдет даже яблочный уксус, как в рецепте карри Гоа из свинины с картофелем, приведенном в книге Мадхура Джаффри «Страна карри» (*Madhur Jaffrey. Curry Nation,* 2012)?

Как объясняет историк карри Лиззи Коллингем, успех виндалу вдохновил поваров Южной Индии на создание еще одного блюда смешанной индо-португальской кухни – «кислой и острой» рыбы с карри амбот-тик. В этом блюде тамаринд также является ключевым компонентом: именно от его вкуса язык потребителя сворачивается в трубочку…

Клаудиа Роден подчеркивает важность тамаринда в еврейской кухне. В ее «Книге еврейской кухни» (*Claudia Roden. Book of Jewish Food,* 1997) приводится рецепт превосходной кисло-сладко-острой баранины с красным перцем и тамариндом, который она позаимствовала из книги миссис Л. Сэмюэл, посвященной кухне индийских евреев (бней-исраэль).

> **Применение:** *Как известно, точный состав вустерского соуса – большой секрет. Но из клочков рецептов, найденных в мусорном ящике головного офиса компании Lea & Perrins в 2009 году, выяснилось, что вустерский соус содержит экстракт тамаринда, что логично, так как продукт имеет индийские корни.*

Примерно в 1836 году вышедший в отставку и вернувшийся в родной Вустер губернатор Бенгалии лорд Маркус Сэндис (1798–1863) попросил местных аптекарей Ли и Перринса (Lee & Perrins) приготовить приправу, которой он пользовался в Индии – это был ферментированный соус из анчоусов, похожий на римский гарум. Фармацевты попытались выполнить заказ, но результат их разочаровал, и вскоре все забыли об этом. Восемнадцать месяцев спустя при очередной уборке подвала было обнаружено несколько бочек бракованного материала. Однако, когда его попробовали, оказалось, что соус приобрел удивительные вкусовые качества.

Тамаринд богат витамином С, поэтому его давали морякам как профилактическое средство против цинги. Благодаря наличию битартрата калия (или «винного камня», как его называют в кулинарии) тамаринд также слегка слабит. В аюрведической медицине он используется для лечения расстройств кишечника и тошноты. Считается также, что чай из листьев тамаринда помогает от малярийной лихорадки, а пастой из его семян нужно смазывать следы от укусов насекомых и ячмени на глазах.

Тмин

Carum carvi

У Агаты Кристи есть роман «Отель «Бертрам» (1965), предпоследний из серии произведений о мисс Марпл. (Я не считаю вышедшую в 1976 году книгу «Забытое убийство»: формально она опубликована последней, но написана в 1940 году). В лондонский отель «Бертрам», само название которого кажется старомодным, собираются последние представители старых аристократических семей. Они ведут здесь жизнь, которая у самой стареющей Кристи вызывает ностальгию: «Впервые переступив порог отеля «Бертрам», вы ощущали, почти с испугом, что шагнули в уже исчезнувший мир. Само время здесь словно пошло вспять. Вы оказывались в Англии начала века»[9] [285].

За чаем, который подали в отеле для леди Селины Хейзи и полковника Ласкома, заботливый официант обращается к гостям: «У нас прекрасный тминный кекс». – «Что-что? – удивляется леди Селина. – Да я не пробовала тминного кекса тысячу лет! Он и в самом деле с тмином?» – «Конечно, миледи. У повара сохранился рецепт еще с незапамятных времен. Уж поверьте на слово, он вам понравится» [286].

Трогательная уверенность! На самом деле при всем символическом значении тминного кекса мало что так разделяет людей, как этот продукт.

> **Применение:** *Тминные кексы появились в Восточной Англии; их традиционно выпекали по весне, чтобы отпраздновать окончание сева пшеницы, и поначалу они были популярны среди фермеров. В большинстве самых известных ранних поваренных книг приводится рецепт тминного кекса – и часто в нескольких вариантах, чтобы хозяйка смогла изготовить кекс, лучше всего подходящий к тому или иному случаю.*

Так, Элиза Смит в книге «Полное руководство для хозяйки дома» (*Eliza Smith. The Compleat Housewife,* 1727) дает три таких рецепта. Позже их измененные версии попали также в справочники Ханны Гласс (1708–1770) «Искусство кулинарии» (*Hannah Glasse. The Art of Cookery,* 1747) и миссис Битон (1836–1865) «Книга об управлении домохозяйством» (*Isabella Mary Beeton. Book of Household Management,* 1861).

Тминный кекс по существу представляет собой очень ароматизированный вариант распространенного «фунтового»

кекса, при приготовлении которого берется по одному фунту каждого из четырех ингредиентов: муки, сливочного масла, яиц и сахара. Однако, как признает Арабелла Боксер в «Книге об английской еде» (*Arabella Boxer. Book of English Food,* 1991), почему-то именно этот кекс «у одних пользуется огромной популярностью, а другие предают его анафеме» [287]. Элизабет Айртон идет еще дальше: «нелюбовь [к тминному кексу] почти повсеместна, – пишет она в книге «Кулинария Англии» (*Elisabeth Ayrton. The Cookery of England,* 1974), – поскольку вкус тмина выносят очень немногие» [288]. Арабелла Боксер с сочувствием цитирует повара и автора книг о кулинарии Джорджа Лассаля, который вспоминает, как в детстве испугался тминного кекса, увидев его в павильоне у поля для крикета, но заявляет, что сама она считает его вкусным, хотя и «несколько аскетичным».

На самом деле тминный кекс необязательно должен быть таким же аскетичным, как в некоторых старых рецептах. Он может быть плотным и насыщенным, сухим или влажным от мадеры, бренди, розовой воды или молока. Как и рождественский пирог, тминный кекс является «долгоиграющим»: он предназначен для хранения в течение нескольких недель. Он может быть и простым, «деревенским». Отсюда, наверное, идет ощущение неловкости, пронизывающее эпизод из романа английской писательницы Элизабет Гаскелл (1810–1865) «Крэнфорд» (*Elizabeth Gaskell. Cranford,* 1853), когда бывшая модистка мисс Баркер видит этот кекс перед миссис Джеймисон (Jamieson), вдовой «со связями в аристократических кругах»:

> «Я увидела, как миссис Джеймисон ест тминный кекс… и немного удивилась, вспомнив, как на своем последнем вечере она объясняла нам, что у нее в доме этот кекс не подают – он слишком напоминает ей душистое мыло. Нас она всегда угощала савойскими бисквитами, миниатюрными «дамскими пальчиками» из сдобного теста… Однако миссис Джеймисон оказалась столь добра, что снисходительно извинила мисс Баркер ее незнание обыкновений высшего общества и, дабы не подчеркивать ее промаха, соизволила съесть еще три больших куска тминного кекса со спокойным, вдумчивым выражением лица, несильно отличавшим ее от жующей коровы»[10] [289].

На этом фоне может показаться странным, что леди Селина у Агаты Кристи обожает тминный кекс. Видимо, за время, прошедшее между 1850-ми и первыми годами XX века, тмин поднялся на вершину респектабельности. Возможно, это

произошло благодаря воспитанию представителей высшего и верхней части среднего класса, чьи дети, став взрослыми, научились оглядываться назад и ностальгически привередничать: «Он и в самом деле с тмином?»

Во всяком случае, так происходило с группой Блумсбери – элитарной компанией английских интеллектуалов, писателей и художников, объединенных сложными семейными, дружескими и творческими отношениями, которая всю жизнь проводила необыкновенный социальный эксперимент, своего рода «кислотный тест». Согласно «Поваренной книге Блумсбери» (*Bloomsbury Cookbook,* 2014), тминный кекс имелся в кулинарном репертуаре Грейс Хиггенс, которая много лет прослужила экономкой и кухаркой у художницы Ванессы Белл (1879–1961). Белл наняла Хиггенс – той было 16 лет, и «она ну ничего не умела» – для работы в «очень милом» доме Беллов в городке Чарльстон, где потом много лет собирались члены группы Блумсберри. Хиггенс даже получала заказы на этот кекс от сестры Ванессы Белл, известной писательницы Вирджинии Вульф (1882–1941), которая сообщала ей: «Я не могу видеть никакие готовые кексы, кроме ваших, а их очень люблю» [290].

Рецепт: *Приводим «лучший» рецепт тминного кекса из книги «Полное руководство для хозяйки дома» (The Compleat Housewife, 1727):*

«Возьмите пять фунтов мелкой, хорошо просушенной муки и четыре фунта однократно очищенного, размолотого и просеянного сахара. Смешайте вместе сахар и муку и просейте их через волосяное сито. Затем промойте четыре фунта сливочного масла в розовой или апельсиновой цветочной воде: вы должны разминать масло руками, пока оно не станет походить на крем. Разбейте двадцать яиц, отделите белки, влейте в них шесть ложек sack (сладкого шерри). После этого постепенно влейте белки в муку. Начинать размешивать белки можно только тогда, когда духовка хорошо прогреется. Дайте тесту немного постоять, прежде чем выложите его в круглую форму. Когда вы будете готовы к тому, чтобы поставить тесто в печь, добавьте в него восемь унций нарезанных и засахаренных корок апельсина или другого цитруса и полтора фунта сахарных слив с тмином. Хорошо все перемешайте и выложите в круглую форму, дно которой нужно застелить и смазать маслом. Печь должна быть быстрой, то есть горячей. Выпекание займет два или три часа. При желании можно посыпать кекс сахарной пудрой» [291].

Заметим, что в данном случае, как и в рецептах Ханны Гласс (1708–1770), Элизабет Моксон (1740–1754) и миссис Изабеллы

Мэри Битон (1836–1865), используется сочетание алкоголя с цукатами – правда, миссис Битон добавляла в тесто бренди и много мускатного ореха и мациса (мускатного цвета). Такие подходы дают «на выходе» кексы, весьма отличные от сухого (и да, аскетичного!) «межвоенного» кекса, который имела в виду Арабелла Боксер. Цитируемый ею рецепт взят из книги Кэтрин Ив «Когда кухарка далеко» (*Catherine Ives. When the Cook Is Away,* 1928), и в этом рецепте апельсиновая корка в одиночку «бьется» с едкой остротой тмина. Гениальная догадка Смит состоит в том, что она добавляет к тесту не грубый тмин, как в большинстве базовых рецептов, а потенциально зубодробительные засахаренные фрукты с тмином, которые еще называются sugarplums – «сахарные сливы».

В поэме Климента Кларка Мура (1779–1863) «Визит Святого Николая» (*Clement Clark Moore. A Visit From St Nicholas,* 1823) упоминается танец сахарных слив в детских головках. Но это не то, о чем большинство из нас подумало: сахарные сливы не имеют ничего общего со сливами. Это засахаренные фрукты, состоящие из нескольких слоев сахара, окружающих центральное ядро (как правило, в его роли выступает семечко тмина либо кардамона или миндаль. Для приготовления этих сладостей применяется трудоемкий процесс, который называется «панирование». «Слива» в названии намекает на яйцевидную форму сладости.

Carum carvi, тмин обыкновенный, – это то самое растение, чьи семена не мог терпеть Том Стобарт и до полуночи выковыривал их из хлеба. Как пишет он сам, «это, конечно, была совершенно невыполнимая задача». Тем не менее попытка решения этой проблемы стала «предварять едва ли не каждое восхождение, которое я совершал в Австрийских Альпах, когда стажировался там как альпинист» [292]. Так вот, тмин обыкновенный – это двулетнее растение семейства зонтичных с тонкими перистыми рассеченными листьями и соцветиями кремово-белого цвета. Его корни и листья съедобны, но тмин всегда выращивали ради его темно-коричневых, слегка ребристых семян.

Тмин, имеющий вкус горького корня солодки, был популярен еще среди римлян, которые именовали его *karo* или *careum*: согласно Плинию (22–79), это растение было родом из области в западной Анатолии, которая называлась Кария. Английское название тмина, *caraway*, происходит от древнеарабского *karawya*. Марк Габий Апиций (I век н. э.) упоминал о том, что тмин входит в многочисленные соусы, в частности в соус из соленой рыбы для вареного мяса (ius in elixam allecatum), хотя и в ничтожных количествах, – во всех рецептах, как правило, говорится о «щепотке». Эти соусы стали основой немецкой, австрийской и

восточноевропейской кухни (так родились кислая капуста, гуляш и цыпленок по-чешски, который мои дети с удовольствием дополняют паприкой, шалфеем и черным перцем).

Подобные соусы хорошо подходят к дичи – это было известно по крайней мере с XIV века. Давно ценится и способность тмина противодействовать жирности свинины и гуся: так, уже книга «Мето́да кулинарная» (*Forme of Cury,* 1390) содержит рецепт вкусного блюда cormarye – это свинина, тушенная в красном вине с чесноком, тмином и кориандром. И, конечно, тмин является одним из самых популярных ароматизаторов скандинавского и восточноевропейского ржаного хлеба, в котором он дополняет кисловато-горький вкус, создаваемый закваской.

Тмин придает аромат крепкому скандинавскому спиртному напитку аквавиту и немецкому кюммелю. *Kümmel* – так называется по-немецки тмин, и так же именуется зира *(cumin)*. Эти две специи носят одно и то же название и в других европейских языках: так, во Франции тмин называют *cumin des près,* зира луговая. Немыслимы без тмина и некоторые сыры, например шведский бонд-ост и датский хаварти. А эльзасский сыр мюнстер жероме, как правило, подают с блюдечком тмина…

Примечательно, что использование семян тмина за пределами Европы ограничено некоторыми видами острой североафриканской пасты харисса (см. Указатель пряных смесей, с. 324) и ближневосточными пудингами – например, moghli, или meghlie, который по традиции готовят, чтобы отпраздновать рождение сына: «Говорят, что в семье подадут это блюдо при рождении дочери только в том случае, если они действительно рады, что после четырех сыновей наконец родилась девочка» [293]. Обычай посыпать семенами тмина блюда из капусты основан на предположении, что приправа предотвращает расстройство желудка и метеоризм. (Кстати, рецепт голубцов с начинкой из сыра с тмином в книге Джейн Григсон «Овощи» (*Jane Grigson. Vegetable Book,* 1978) дает гораздо менее отвратительный результат, чем это можно предположить по его названию.) В этом случае будет особенно правильно поедать их с яблоками, как Шеллоу предлагает сделать Фальстафу во втором акте шекспировского «Генриха IV»:

«Нет, вы непременно должны осмотреть мой сад, и там в беседке мы с вами отведаем прошлогодних яблок моей собственной прививки; съедим тарелочку варенья с тмином и еще что-нибудь».[11]

Другие предложения по использованию тмина «для поправки здоровья» представляются еще более сомнительными. Так, Диоскорид (ок. 40–90) рекомендует масло тмина в качестве

тонизирующего средства для девушек, «бледных ликом». А Николас Калпепер (1616–1654) считал, что тмин «обостряет зрение» и что «если порошок из семян тмина положить в припарку, то она уберет синяки и кровоподтеки от ударов и ушибов» [294].

СМ. ТАКЖЕ: кунжут, семена сельдерея, пажитник сенной, укроп, фенхель, чернушка.

Укроп

Anethum graveolens

В Англии укроп больше известен своими тонкими, как у папоротника, листьями, чем семенами. Последние, как и тмин, используются при выпечке пирогов и хлеба, а также при засолке и мариновании – в частности, огурцов. (Как и тмин, укроп содержит ароматическое соединение карвон.) Рассказывают, что маринованные с укропом огурцы очень любил король Англии Карл I (1600–1649) – по крайней мере, их рецепт присутствует в книге его шеф-повара Джозефа Купера «Искусство кулинарии» (*Joseph Cooper. The Art of Cookery,* 1654). Несколько рецептов засолки огурцов предлагает и Джон Ивлин (1620–1706), причем один из них начинается так: «Возьми большие огурцы размером с манго…» Где это, интересно, я их возьму? А вот Розмари Хэмпфил подчеркивает, что для засолки нужно брать маленькие, выращенные на домашнем огороде огурчики и перед погружением в рассол охлаждать их 24 часа [295]. Уксус с семенами укропа – популярное дополнение к соусам, которые в России и Скандинавии подают к рыбе. В секторе Газа семена укропа сочетают с острыми чили в таких блюдах, как кишик, которое представляет собой тушенное с нутом мясо ягненка с гарниром из ломтиков хлеба, сделанного из ферментированного йогурта и муки, или zibdiyit gambari, что означает «креветка в миске».

Так же, как аджван (или айован душистый, аджван, айован, ажгон), другое ветрогонное средство, семена укропа часто сочетают с бобовыми и овощами (например, с капустой и цветной капустой); будучи добавлены к сливочным соусам, особенно тем, что подаются к рыбе, они успешно борются со вздутием живота. Вообще,

> **Применение:** *семена укропа используются в самом широком диапазоне – вплоть до узбекской лепешки с кусочками обжаренного мяса, рецепт которой описан в книге Дэна Лепарда «Домашний хлеб» (Dan Lepard. The Handmade Loaf, 2004). Без укропа эта лепешка легко превратилась бы в полный кошмар из-за своей неперевариваемости.*

Английское название укропа *dill* происходит от древнескандинавского глагола *dilla,* который означает «успокаивать, усыплять». Как и аджван, укропная вода часто

используется как средство для снятия колик.

СМ. ТАКЖЕ: аджван, фенхель.

Фенхель

Foeniculum vulgare

Если верить греческим мифам, то женщины должны благодарить за то, что они существуют, именно фенхель. Когда Прометей похитил огонь с небес у Зевса, он, прежде чем отдать его людям, спрятал его внутри полого стебля фенхеля. Недовольный Зевс в качестве наказания приказал кузнецу Гефесту создать из воды и земли первую женщину, Пандору, и вручил ей ящик с несчастьями. Но почему Прометей выбрал именно фенхель? Наверное, потому, что стебель того вида фенхеля, который тогда рос (и сейчас растет) в Греции, так называемой ферулы обыкновенной *(Ferula communis),* изнутри выстлан белыми волокнами, которые не горят, а только тлеют, так что именно эта разновидность фенхеля идеально подходит для транспортировки тлеющих угольков…

Не стоит пробовать на вкус все части *Ferula communis* – многие из них ядовиты; так, содержащийся в растении фенилкумарин вызывает у скота ферулозис (ferulosis) – смертельную болезнь типа геморроя. При этом стебли похожего на сельдерей твердого травянистого однолетника *Foeniculum vulgare,* который мы обычно и называем фенхелем, не очень приспособлены для переноски огня.

В средневековой фармакологии овальные зеленые семена фенхеля прописывали в том случае, когда нужно было улучшить зрение и вообще подлечить глаза. Вдохновляло людей на такое лечение убеждение Плиния (22–79), что змеи, сбросившие кожу, поедают фенхель, чтобы восстановить свое зрение, которое на этой фазе их жизни падает, отчего они делаются еще более агрессивными. В 1842 году Генри Уодсворт Лонгфелло (1807–1882) упомянул это свойство фенхеля в своем стихотворении «Кубок жизни» *(Henry Wadsworth Longfellow. The Goblet of Life)*:

> Царит высоко над лугами
> Тот фенхель с желтыми цветами,
> Что в годы, бывшие пред нами,
> Сравнялся с мудрыми богами:
> Слепцам он дарит свет.

Семена укропа закрепились в английской кулинарии еще до вторжения на острова норманнов в 1066 году. Так, Малкольм Лоуренс Кэмерон в книге «Англосаксонская медицина» (*Malcolm*

Laurence Cameron. Anglo-Saxon Medicine, 1993) сообщает, что фенхель, называемый в то время *finul*, был широко распространен как «общий компонент многих англосаксонских лекарственных средств» [296]. Часто применение таких снадобий сопровождалось заговорами и заклинаниями, призванными изгнать из тела пациента злые силы и подготовить его к применению мази, содержащей травы и специи, упомянутые в этих заклинаниях.

«Заклинание девяти трав», записанное в X веке, объединяет фенхель с кервелем: «эти двое самых могучих» были «созданы мудрым Владыкой, / Святой в небесах сотворил их, когда висел он на древе, / И разослал по семи мирам их оба, / Равно богатым и бедным, / В помощь им всем без изъятья». А в «Лечебнике Бальда» *(Bald's Leechbook)*, старинном английском медицинском руководстве, которое, как полагают, было составлено в IX веке, повторяется рекомендация греческого врача Орибасия (ок. 320–400) использовать сельдерей и фенхель для лечения затруднений мочеиспускания.

Греческое название фенхеля – марафон – наводит на мысль о Марафонской битве греков с персами, состоявшейся в конце лета 490 года до н. э. при Марафоне, в 42 км от Афин, на равнине, поросшей фенхелем-дикоросом. Но на самом деле греческое название этого растения происходит от слова *maraino* – «похудеть»; семена фенхеля часто использовались для подавления аппетита. Ботаник Уильям Коулз (1626–1662) в книге «Адам в Эдеме, или Рай природы» (*William Coles. Adam in Eden, or Nature's Paradise,* 1657) сообщает, что «семена, листья и корни нашего огородного фенхеля широко употребляются в напитках и отварах теми, кто страдает от ожирения и хочет умерить свой объем, стать сухопарым и худощавым» [297].

Пуритане в Новой Англии называли семена фенхеля «зерна для встреч» и приносили сумки с ними на свои долгие церковные службы – там они были нужны для того, чтобы остановить урчание в желудках и утихомирить особо беспокойных детей. Вместе с тем семена фенхеля, похоже, производили тогда на жителей Новой Англии и возбуждающее воздействие, подобное эффекту от применения амфетамина: как отмечает издание *New Englander and Yale Review* за 1848 год, «в церквях провинциальных городов Новой Англии стоит характерный аромат, почти такой же, как запах ладана в католических соборах, однако он возбуждает чувства и не затуманивает разум».

Возможно, такое воздействие было связано с тем, что аромат фенхеля в основном определяет анетол, химическое соединение, которое считается прекурсором пара-метоксиамфетамина (PMA).

Последний изначально служил дешевой заменой ЛСД, а в последнее время стал смертельным компонентом искусственного наркотика – таблеток «экстази». Впрочем, говорят, что PMA скорее подавляет, чем стимулирует, но кто там разберет?

> **Применение:** *Теплый, сладкий, «анисовый» аромат фенхеля наиболее тесно связан с итальянской кухней, в которой используются не только семена растения, но и похожие на луковицы основания листьев, а также сами листья фенхеля.*

Количество анетола, содержащегося в растении, сильно зависит от вида фенхеля, которых насчитывается довольно много. Назовем только горький дикий фенхель, популярный в Восточной Европе и России, и сладкий фенхель *(Foeniculum vulgare var. azoricum),* также называемый флорентийским фенхелем, или *finocchio*. Вкус семян также отражает сортовые различия.

В Италии семена фенхеля считаются сладкой специей. Многое сделал для популяризации этой пряности итальянский повар XV века Мартино да Комо, который первым начал смешивать семена фенхеля с солью и натирать этим отбивные. Он также приправлял этой смесью эскалопы из телятины и кебабы copiette al modo romano, которые обжаривал с беконом. Семена фенхеля хорошо маскировали вкус не самой качественной свинины, которую ели в бедных частях страны – в Умбрии, Абруццо и Лукании. Впоследствии в Лукании стали производить пряную копченую колбасу под названием луканика. Последняя сохранилась в самых разных вариантах: существует, например, греческая луканика, в которой к фаршу добавляют апельсиновую цедру. Рецепты всех этих колбас нашли свой путь в Рим и попали к гурману Марку Габию Апицию (I век н. э.), которому очень нравились изделия из фарша (впрочем, ни в один из опубликованных им рецептов фарша семена фенхеля не попали).

Джилиан Райли рассказывает о кулинарных обычаях крестьян Абруццо с явным одобрением:

> «Эта колбаса делается из наименее «благородных» частей забитой свиньи: кишок, легких, сердца, щек, ушей, ножек, жирной грудинки. Все это обильно приправляют солью, перцем, чили и семенами дикого фенхеля; подвешивают на несколько дней в теплом сухом месте, готовят и едят – предпочтительно в виде панонты (panonta), когда обжаренные на гриле продукты вместе с соками выкладывают на ломти брускетты» [298].

На Британских островах семена фенхеля долгое время не воспринимали, а до 1990-х годов в отношении к ним вообще преобладало недоумение или безразличие. «Несмотря на то что дикий фенхель достаточно широко распространен в Англии, а его листья были хорошо известны в английской кулинарии, семена фенхеля здесь долгое время игнорировали», – пишет Элизабет Дэвид [299]. Во Франции семена фенхеля издавна входили в состав смесей специй, предназначенных для приготовления рыбы, но в более «элитные» коммерческие смеси прованских пряностей эти семена (иногда вместе с лавандой) попали относительно недавно.

Часто семена фенхеля содержат шри-ланкийские порошки карри, а вот в Индии популярность этих семян сильно зависит от региона. Так, бенгальская смесь специй панч пхорон обязательно содержит семена фенхеля. Входят они наряду с асафетидой и в смеси специй, характерные для кухни пандитов (брахманов) Кашмира, в которой представлены как вегетарианские, так и невегетарианские блюда. В частности, семена фенхеля (часто вместе с лакрицей) добавляют в мясной фарш роган джош. Кашмирские пандиты не едят лук и чеснок, поэтому семена фенхеля и асафетида используются также в качестве приправы к мясу. С другой стороны, при приготовлении «мусульманской» версии роган джош кладут «много чеснока, лука и высушенных цветков растения «петушиный гребень» (целозия гребенчатая, *Celosia cristata*)» [300]. Семена фенхеля также присутствуют во многих кушаньях, характерных для кухни штата Гуджарат, например в известном pakoras dakor na gota, связанном с индуистским фестивалем Холи, а также в соленьях и чатни. Смесь мукхвас, которую принято подавать после трапезы для освежения дыхания, также в значительной мере состоит из семян фенхеля.

Элизабет Дэвид предполагает, что афиняне в Древней Греции любили хлеб из муки, которую они называли александрийской (она была ароматизирована семенами фенхеля). Дэн Лепард в книге «Домашний хлеб» (*Dan Lepard. The Handmade Loaf,* 2004) предлагает смешивать семена фенхеля с сушеной вишней и ржаной мукой и выпекать из этой смеси легкий ароматный хлеб, который хорошо сочетается с мягким сыром. Менее эффектный, но очень практичный вариант – запеканку с картофелем и семенами фенхеля – предлагает Розмари Хэмпфил. Лучше всего дополнят такой изыск рыба или остатки мяса индейки.

Рецепт: *«Очистите и тонко нарежьте 11 фунтов картофеля. Смажьте форму для запекания сливочным маслом. Выложите в нее слой картофеля, посыпьте его*

1 ч. л. семян фенхеля, приправьте солью и свежемолотым перцем. Положите несколько маленьких кусочков сливочного масла. Повторите процедуру с оставшимся картофелем. Поверх последнего слоя влейте в запеканку 1/4 пинты негустых сливок. Выпекайте в духовке около часа (отметка «4» на газовой плите, 350 градусов по Фаренгейту, или 177 °C, – на электрической). Если запеканка начнет темнеть по краям, накройте ее куском кулинарной бумаги. Попробуйте проткнуть запеканку вилкой: если в середине она мягкая, то блюдо готово. Подавайте горячим» [301].

СМ. ТАКЖЕ: аджван, звездчатый анис, солодка, укроп.

Фиалковый корень

Iris germanica florentina

Высушенные и измельченные корни *Iris germanica,* или *Iris florentina,* имеют горьковатый древесный аромат с сильными «обертонами» фиалки. В Средние века были популярны апельсиновые помандеры – ароматизированные шарики для распространения вокруг приятного запаха. Их обычно делали из апельсинов, в которые втыкали «шипы» из гвоздики и посыпали специями, причем последний слой фиксировался порошком из фиалкового корня. Традиция изготовления помандеров была возрождена при королеве Виктории (1819–1901), только использовались они уже как рождественские украшения. Во времена правления династии Тюдоров, то есть в 1485–1603 годах, на английских кухнях делали засахаренные фрукты, похожие на современные цукаты: для этого их последовательно посыпали слоями специй и заливали сахарным сиропом (см. также Тмин).

Фиалковый корень и сегодня иногда можно встретить в смесях рас-эль-ханут (см. Указатель пряных смесей, с. 320),

> **Применение:** *но в основном эта специя используется для ароматизации джина (Bombay Sapphire, например) или в парфюмерии (Y от Yves St Laurent).*

Розмари Хэмпфил включила фиалковый корень в разработанную ею смесь специй «поппури». Для укрепления аромата сухих лепестков розы она добавляет к ним масла герани и лаванды, палочки корицы, гвоздику, мускатный орех, семена кориандра и порошок фиалкового корня. При этом в качестве первого шага масла добавляются именно к корню ириса, который хорошо поглощает их аромат. Полученную порошкообразную смесь перемешивают до тех пор, пока она не утрачивает влажность, а затем добавляют к остальной части «попурри» [302].

СМ. ТАКЖЕ: мастика, махлаб, тмин.

Хрен

Armoracia rusticana

Хрен в огороде – это прежде всего сорняк. Он вырастает в полноценное растение даже из мельчайшей части корня, поэтому хрен будет очень трудно устранить, если вы вдруг решите посадить на его месте что-то еще. Родина хрена – Восточная Европа; затем он стал популярен в Германии, а потом британцы начали рассматривать его в качестве приправы для ростбифа. Английский ботаник Джон Джерард (ок. 1545–1612) сначала пел дифирамбы хрену как лекарству (убивает червей, облегчает течение меланхолии) и лишь потом сообщал, что, «добавив к нему небольшое количество уксуса, немцы обычно используют его как соус к рыбным и другим блюдам, к которым мы подаем горчицу» [303]. Миссис М. Грив (1858–1941) рекомендовала заливать тертый корень хрена молоком и использовать полученную смесь в качестве косметического средства, способного восстановить утраченный цвет лица. А вот еще одна ее странная рекомендация: «Сок хрена, смешанный с белым уксусом, также применяется наружно для удаления веснушек» [304].

Применение: *Большие зеленые листья хрена можно использовать в салатах.*

Но охотнее всего люди поедают толстые белые корни, причем сырые, не подвергнутые никакой тепловой обработке, а только промытые и очищенные.

Рецепт: *Обычно корень нарезают или крупно натирают; затем смешивают с белым винным уксусом и солью, перебивают в кухонном комбайне, постепенно добавляя еще больше уксуса, пока смесь не становится похожей на грубую пасту.*

Как и у горчицы васаби (ее иногда именуют японским хреном), жгучесть хрена есть результат взаимодействия между веществами, которые называются синигрин и мирозин. Эта химическая реакция начинается при повреждении корня: так растение защищает себя от нападения.

Острый, жгучий, но вместе с тем обезоруживающе сладкий вкус хрена делит людей на два лагеря. Еще Джон Паркинсон (1567–1650) в труде «Ботанический театр» (*John Parkinson.*

Theatrum botanicum, 1640) отмечает, что хрен популярен среди «селян и мужчин, занимающихся тяжелым трудом», но «является слишком едким для слабых и нежных желудков» [305].

СМ. ТАКЖЕ: горчица, имбирь.

Цитвар

Curcuma zedoaria

Почему специи выходят из моды? Часто это происходит потому, что они слабо отличаются от своих конкурентов, которые выполняют похожие функции более эффективно. Именно это и произошло с цитваром. *Curcuma zedoaria,* обладающая горьким вкусом и камфарным ароматом, родом с северо-востока Индии, но сейчас распространена по всей Азии. В качестве специи используются корневища этого представителя семейства имбирных, которые слабо пахнут манго и имбирем. Цитвар несет на себе желтые цветы с красными и зелеными прицветниками; первый урожай растение дает в возрасте двух лет.

В свежем виде цитвар, известный в Индонезии как кентджур (kentjur), попадает в тайские салаты, в индонезийские пряные фрикадельки, в арахисовый соус к салату из вареных овощей гадо-гадо, в индийские соленья ачар. Чтобы добавить острые верхние ноты к карри из морепродуктов, в них часто добавляют смесь цитвара, имбиря и куркумы. Цитвар поступает в продажу в виде порошка или высушенных кусочков, серых снаружи и желтоватых внутри. Крахмал, полученный из корня цитвара, называется шоти. В Индии он применяется в качестве загустителя, в Индонезии – как детское питание.

В настоящее время цитвар чаще используется в парфюмерии и медицине, чем в кулинарии (между прочим, так было и в VI веке, когда арабские торговцы впервые привезли его в Европу). Цитвар является составной частью индийского порошка из талька абир (abir), который сыплют на одежду и бросают в воздух во время индуистского фестиваля красок Холи. В Китае во времена династии Тан (618–906) смесь цитвара, шафрана и камфары разбрасывали на пути императора.

В греческих и римских руководствах по медицине цитвар отсутствует, но, что интересно, он присутствует в *Lacnunga* («Лекарства») – собрании англосаксонских «врачебных» текстов и молитв, которые, как предполагается, стали известны в Англии еще до X века. Один из вариантов использования стоит упомянуть особо: цитвар предлагалось применять в качестве ингредиента «святого напитка», помогающего противостоять колдовству эльфов [306].

Расцвет этой специи, похоже, приходился на Средневековье, хотя, как указывает Эндрю Долби, арабские и европейские историки часто путают *zedoaria* с формой дикого имбиря, которая называется альпиния (*Zingiber zerumbet*): «Оба этих растения

пришли с Востока, названия обоих проникли в европейские языки с арабского *(zadwâr, zarunbâd)*» [307]. Долби цитирует Николаса Калпепера, который считает, что, хотя растения выглядят по-разному, действуют они одинаково: «Оба они демонстрируют сухость и остроту второй степени, изгоняют ветры, противостоят яду, останавливают кровотечения и менструации, прекращают рвоту, помогают при коликах и убивают червей. За один раз принимай половину драхмы» [308]. Врач трех королей Франции Жан де Рену (1568–1620), известный как Ренодеус, в книге «Медицинская фармакопея» (*Jean de Renou. Medicinal Dispensatory,* английское издание – 1657) отмечал, что цитвар *(zedoaria)* связан с альпинией *(zerumbet)*, но он грубее ее и менее действен. «Кроме того, – добавлял автор, – едва ли кто-нибудь в Европе видел эти два растения в целом виде» [309].

Альпиния церумбет *(Z. zerumbet),* которую на ее родине, в Индии, называют кучура *(kuchoora)*, а в Малайзии – лемпоянг *(lempoyang)*, используется в производстве парфюмерии и мыла. Растение имеет стебли с листьями и с цветочными головками длиной примерно 3 дюйма (7,6 см), которые несут маленькие желто-белые цветы. Созревая, эти похожие на луковицы головки становятся красными. Если их потревожить, они начинают выделять ароматный водянистый сок. Этот сок можно пить, а можно, вспомнив другое название альпинии – «имбирный шампунь», действительно использовать его в качестве шампуня.

В трактате «Лилия медицины» *(Lilium medicinae)*, написанном в конце XIII века лекарем из Монпелье Бернаром де Гордоном (1270–1330), говорится: «А вот нечто новое, что сейчас делают повсеместно. Дай выпить молотое семя цитвара с бульоном или вином, – и без сомнения оно убьет всех [червей]». История человечества есть история заражения людей паразитами. Бóльшая часть населения мира по-прежнему несет, как говорят эпидемиологи, «бремя червя». Но в Средние века это бремя было особенно тяжелым. Гильберт Английский (ок. 1180 – ок. 1250), автор энциклопедического «Трактата о медицине» (*Compendium medicinae,* ок. 1230), приводит свидетельства того, что гельминтоз мог протекать так остро, что пациенты сходили с ума:

> «Иногда они кажутся больными лихорадкой, иногда – маньяками, иногда – меланхоликами. Иногда они замолкают, словно впадая в летаргический сон; иногда падают, как эпилептики; иной раз теряют сознание, как при асфиксии; иногда они страдают кровотечениями, как при дизентерии; бывает, что скрежещут зубами и кричат, как при ишиасе; порой бьют себя по животу, как при

коликах» [310].

Французский врач Бернар де Гордон (1270–1330) хорошо разбирался в преимуществах цитвара, как и во многих других вопросах (так, он одним из первых медиков заявил, что проказа, чесотка и сибирская язва являются заразными болезнями), и, конечно, знал, что в Европе не было недостатка в антигельминтных средствах (лекарствах от глистов). Самым популярным и доступным лекарством была полынь обыкновенная, но широко использовались также другие виды полыни, мята болотная и кора тутового дерева.

В терминах гуморальной теории, которая объясняла все процессы в организме циркуляцией «соков», полынные препараты подразделялись на «сухие» и «горячие», то есть противостояли «холоду» и «влажности», в которых благоденствовали черви. Цитвар в те времена был в дефиците, а это означает, что его могли использовать лишь в редких случаях. А историк медицины Люк Деметр вообще связывает веру в эффективность цитвара с мистикой. Его точка зрения такова: лекарства типа цитвара или амбры, воскоподобного вещества, образующегося в пищеварительном тракте кашалотов, «считались высококачественными потому, что были экзотическими и стоили дорого» [311].

Применение: *Цитвар (zedoary) и поныне широко используется в традиционной китайской медицине для лечения расстройств пищеварения и нормализации менструаций.*

Иногда цитвар называют белой куркумой. Часто словом «цитвар» обозначают не только растение *Curcuma zedoaria,* но и его близкого родственника *Curcuma phaeocaulis Val.,* выращиваемого в китайских провинциях Сычуань, Гуандун и Гуанси. Репутация цитвара как слабительного объясняет его присутствие в горьких тонизирующих напитках, например в шведских биттерах. Выделенный из цитвара сесквитерпен под названием дигидрокуридион признан эффективным противовоспалительным средством при лечении артрита у мышей [312].

СМ. ТАКЖЕ: имбирь, куркума.

Чернушка

Nigella sativa

Хлеб, посыпанный тмином, маком или семенами чернушки (она же нигелла, калонджи, сейдана, чёрный тмин и римский кориандр), выглядит лучше и приятно пахнет злаками, в частности рожью. Как и большинство других семян, чернушка имеет мощные ветрогонные свойства, помогая пищеварению путем уменьшения вздутия живота. Неудивительно, что семена чернушки чаще используются в кухнях, ориентированных на крахмалистые, тяжелые блюда, – в частности, в кухнях Восточной Европы.

> **Применение:** *Семена чернушки украшают еврейскую халу; немецкий черный хлеб пумперникель (не могу не порадоваться тому, что это слово, кажется, переводится как «черт пукнул»); иранский плоский хлеб барбари – длинную овальную лепешку, которая, как правило, подается с овечьим сыром типа феты; греческую дактилу («хлебные пальцы» – сходство лепешки с ладонью создается нарезкой теста прямо перед выпечкой); турецкую питу; марокканский хлеб из семолины, который называется хобз мзавек (khobz mzaweq); некоторые виды индийского наана, в том числе сладкий пешаварский наан, а также другие схожие виды хлеба, которых слишком много, чтобы их здесь перечислять.*

Маленькие черные зерна имеют шероховатую поверхность и маслянистую белую внутреннюю часть. В разрезе они похожи на треугольник с двумя ровными сторонами и одной изогнутой. Сходство семян *Nigella sativa* с семенами лука приводит к тому, что их часто путают. Что же касается аромата, то он у чернушки минимален – если только не растирать семена. Если же их растереть, то они испускают травянистый запах, наводящий на мысли о моркови и орегано. По вкусу семена горькие и острые, слегка дымные, с оттенком жареного лука.

В индийской кулинарии чернушка входит в умеренно пряные тушеные блюда из баранины, например в ко́рму, а также в блюда из овощей, дхал, соленья и чатни. Чернушка хорошо противодействует метеоризму, связанному с присутствием цветной капусты в калонджи гоби алу и черной фасоли в блюде лобио. Чернушка входит в некоторые варианты гарам масала и является одной из пяти специй в бенгальской смеси панч пхорон

(см. Указатель пряных смесей, с. 313). Семена *Nigella sativa,* чернушки полевой, могут использоваться вместо кунжута как в пикантных, так и в сладких версиях марокканских бискотти, которые называются fekkas.

Nigella sativa известна под многими именами. В некоторых английских источниках ее называют черным тмином, черной зирой или считают семенами дикого лука. В Вест-Индии это мангрил *(mangril)*; в Индии – калонджи; во Франции – «волосы Венеры» (*cheveux de Vénus*); в США – *charnushka*, то есть искаженное русское «чернушка». (Сделаем полшага в сторону: Чернушкой звали собаку, запущенную в космос на советском корабле «Спутник-9» 9 марта 1961 года. Она находилась на борту в сопровождении «Ивана Ивановича» – манекена космонавта, а также нескольких мышей и морских свинок.) На иврите *Nigella sativa* называется кетцах *(ketzah)*, на арабском – кажа *(kazha)*. Чернушка упоминается в Книге пророка Исаии, но в некоторых версиях Библии ее ошибочно называют укропом.

Чернушка относится к семейству лютиковых, в которое входят четырнадцать похожих видов цветковых однолетних растений. У *Nigella sativa* серо-зеленые тонкие нитевидные листья и голубые или белые цветы размером около дюйма с тонкими синими прожилками. Родина чернушки – Западная Азия и Южная Европа, где она растет и как дикорос, и в культуре. Основными производителями семян чернушки в настоящее время являются Индия и Египет. В Британии *Nigella sativa* появилась в конце XVI века. Впервые ее вырастили в саду Сайон-хауса (Syon House), старинного особняка герцогов Нортумберлендов, который находится на берегу Темзы в западной части Лондона [313]. Вместе с чернушкой в европейских садах часто встречается ее декоративная родственница – чернушка дамасская *(Nigella damascena)*. Она более известна англичанам как love-in-a-mist – «любовь в тумане» – из-за той особенности, которую писатель Чарльз Диккенс как-то иносказательно назвал плотным переплетением мелких прицветников [314]. Есть у чернушки и другой, гораздо менее романтичный «псевдоним» – devil-in-the-bush, «черт в кустах». Семена других видов чернушки, в том числе *Nigella damascena,* тоже можно использовать при приготовлении пищи, но им не хватает мощи и своеобразия *Nigella sativa*, чернушки полевой.

Старейшие археологические свидетельства использования чернушки дал древнеегипетский некрополь времен Древнего Царства, расположенный в Саккаре, в 20 км к югу от Каира: следы чернушки были найдены там в ритуальных сосудах – урнах, предназначенных для хранения пепла. Багдадская поваренная

книга 1226 года приводит рецепт для приправы «быстрого приготовления» банн *(bunn)*, «приготовленной в чаше». Ее делали из одной части муки будхадж *(budhaj)* и девяти частей размоченного хлеба. Компоненты смешивали в сосуде, добавляли воду, семена чернушки, фенхель и соль, а затем оставляли массу созревать в течение недели. В древней Месопотамии чернушка использовалась при приготовлении пышных мерсу – пирогов с финиками, фисташками, чесноком и кориандром. Пекари, которые специализировались на этом изыске, были известны как *episat mersi*, а изготовление мерсу считалось «сложным и уважаемым делом» [315].

Гиппократ (V век до н. э.) упоминает нечто, называемое мелантион *(melanthion)*. Это название, произведенное от греческого слова, которое означает «черный», некоторое время заставляло исследователей думать, что это может быть чернушка, но из-за упоминания о «черных цветах» было решено, что Гиппократ имел в виду токсичную спорынью. Много позже Педаний Диоскорид (ок. 40–90) также упоминал *melanthion*, но на этот раз, скорее всего, это была действительно знакомая нам чернушка. Как и Плиний (22–79), который называл чернушку *git*, Диоскорид отмечал ее запах и использование при выпечке хлеба, но с тревогой предупреждал о смертельной опасности со стороны семян, «потребляемых в избытке». Чернушка действительно содержит ядовитое химическое вещество мелантин, но чтобы исход потребления стал фатальным, необходимо съесть огромное ее количество. Стоит обратить внимание на то, что под названием *git* в Средние века было известно и другое растение – куколь обыкновенный *(Agrostemma githago)*, а Джон Джерард (ок. 1545–1612) в своем «Травнике» (*John Gerard. Herball,* 1597) прямо называл куколь ложной чернушкой.

В арабской культуре чернушка посевная известна как *habbatul barakah*, что означает «семя благословения». Говорят, что пророк Мухаммед назвал ее «лекарством от всех болезней, кроме смерти». В индийской медицине *Nigella* используется как ветрогонное средство и стимулятор. Практикующие Аюрведу считают, что чернушка вызывает сокращение матки после родов и способствует лактации. Клавдий Гален (129 или 131 – ок. 210 или 217) рекомендовал *Nigella sativa* как безотказное средство от простуды. В наши дни доктор Кэролайн Пети с факультета классической истории Университета Уорика, исходя из собственного опыта, назвала чернушку «древнегреческим Vicks-ингалятором». Оказавшись в Марокко со страшной простудой, она купила на рынке специй в Марракеше пакет семян чернушки – *sanouj*, как их называют в марокканском варианте арабского

языка.

Еще Гален (131–217) рекомендовал больным простудой завернуть чайную ложку семян чернушки в небольшой кусок ткани, потереть его немного в руках, чтобы семена нагрелись, поднести мешочек к одной ноздре, закрыть другую и глубоко вдохнуть. Потом нужно провести эту операцию с другой ноздрей и повторять ее до тех пор, пока нос не будет полностью разблокирован. Пети последовала инструкциям Галена и был поражена эффективностью метода, а также его живучестью на протяжении более двух тысяч лет:

«Марокканцы покупают эти семена на базаре на вес за умеренную цену вместе с небольшими салфетками, в которые они их заворачивают – за один раз по ложке. Тот факт, что [они] продолжают использовать эту практику и сейчас, показывает, что семена чернушки не вышли из медицинской моды. Действительно, во многих странах, особенно в исламском мире, чернушку применяют и сегодня, а особенно она ценится как средство лечения простуды у детей» [316].

В средневековой Англии семена чернушки обжаривали, смешивали со свиным жиром и смазывали ими волосы, чтобы уничтожить вшей. Вероятно, это было достаточно эффективное средство, поскольку содержащийся в семенах мелантин является мощным инсектицидом. Вспомните индийский обычай, зафиксированный миссис Грив (1858–1941) в книге «Современный травник» (*Mrs M. Grieve. A Modern Herbal,* 1931): семенами чернушки пересыпали белье, чтобы защитить его от моли и других насекомых.

Семена чернушки нужно обжаривать всухую, без масла, причем непосредственно перед использованием. Измельчать их трудно, так что лучше это делать в кофемолке, чем с помощью ступки и пестика.

СМ. ТАКЖЕ: кинза, семена мака, фенхель.

Черный перец

Piper nigrum

26 мая 735 года Беда Достопочтенный (672–735), автор «Церковной истории народа англов» (*Venerable Bede. Ecclesiastical History of the English People,* ок. 731), скончался в монастыре святого Павла в Ярроу, где он прожил более пятидесяти лет. Несмотря на «частые приступы удушья», которые, как сообщает его ученик Кутберт, преследовали Беду в его последние дни, отец английской истории нашел в себе силы и попросил принести шкатулку, в которой он хранил «несколько ценных вещей», чтобы разделить их между братьями.

Сокровищами этими оказались два носовых платка, благовония и коробочка с перцем.

Как мы знаем из книги загадок, сочиненной Альдхельмом (639–709), епископом Шерборнским, перец в это время был редким и дорогим продуктом, которым следовало лишь «[приправлять] деликатесы на королевских пирах и подчеркивать роскошь стола». Сегодня нам может показаться странным, что монах обладал таким запасом перца, что после кончины его можно было разделить на несколько человек. Но тут имеет место определенная двойственность: в то время как англосаксонские монахи во многих отношениях служили примерами аскезы и самоотверженности, их монастыри являлись крупными землевладельцами и легко могли получить доступ ко всем видам мяса, зерновых и овощей, которые только могли пожелать их обитатели. Результатом было… назовем это невоздержанностью. Ранее сам Беда обвинял святых отцов из Колдингемского монастыря в уничтожении обители (она сгорела в 683 году). Как писал Беда, они заплатили высокую цену «за обжорство, пьянство, досужие сплетни и иные беззаконные деяния» [317]. (Монастырь в Колдингеме принимал как мужчин, так и женщин, что попросту провоцировало всевозможные нарушения.)

Кроме того, монахи англосаксонских времен часто являли собой именно таких людей, которых Эльфрик Грамматик (ок. 955 – ок. 1010) в своих «Житиях святых» (*Ælfric the Grammarian. Lives of the Saints,* 996/997) назвал «мужами благородного происхождения, сжившимися с изысканными яствами». Несмотря на то что пиры в обителях были формально запрещены, в Regularis concordia (своего рода монастырском уставе) разрешались определенные «злоупотребления», например проявления «гостеприимства к внезапно появившимся паломникам». Да и в целом монахам было трудно оставаться в стороне от выставляемого напоказ

потребления в обществе, где, как указывает Энн Хаген, «короли, дворяне и крупные землевладельцы вознаграждали слуг и рабов и демонстрировали свой статус, проводя пышные празднества» [318].

Прежде чем попасть в Ярроу, перец Беды проделал долгий путь. Роберт Лейси и Дэнни Данцигер предположили, что, скорее всего, эта специя была куплена английскими купцами на севере Италии, в Павии, древней столице Ломбардии. Павия была «крупным центром торговых контактов между северо-западной Европой и Востоком; в хрониках упоминаются купеческие шатры, которые разбивали в чистом поле на окраине города, за рекой Тичино» [319]. Пряности привозили в Павию купцы-мусульмане из Басры, которые приобретали в Ломбардии то, что их интересовало в Европе: зерно, лес, текстиль, изделия из железа.

Основным источником перца в то время было юго-западное побережье Индии, где в лесах Малабара и Траванкора рос многолетний дикий вьющийся *Piper nigrum*. «Он хорошо растет в низинах, но гораздо обильнее – вдоль дорог, поднимающихся на холмы и горы, – писал в начале XVII века Якоб Кантер Вишер (1692–1735), пастор Голландской Ост-Индской компании. – Перец произрастает не на открытых местах, но в непосредственной близости от деревьев, вокруг ветвей которых и обвивается, ибо это растение нуждается в поддержке» [320]. Заметим, что этому растению также нужна тень: перец, подвергающийся слишком долгому воздействию прямых солнечных лучей, дает мало плодов. Выращивали перец и в других местах Индии. Так, в 1637 году торговец из Ост-Индской компании Питер Манди (1596–?) обнаружил перечную плантацию в штате Гуджарат, в городе Сурат. В своем дневнике он описал это следующим образом:

> «У подножий деревьев высажены перечные растения, которые поднимаются по этим деревьям на высоту 10–12 футов, обвиваясь вокруг них и двигаясь вверх точно так же, как плющ обвивает дубы или иные деревья у нас в Англии. Мне объяснили, что в течение 10–12 лет эти растения дают хороший перец, после чего на их место высаживают новые. Только что был собран урожай этого года; некоторое количество перца еще сушилось на солнце; но и на деревьях, в листве, можно было видеть скопления зеленых и зрелых плодов. Эти плоды, созревая, становятся рубиново-красными и почти прозрачными. По размеру они напоминают мелкий горох, а вкус у них сладкий и острый» [321].

Вишер называет черный перец «самой дешевой из пряностей,

но никак не наименее полезной», хотя сегодня она считается именно такой. Перец стал настолько обычной приправой, он так широко и без разбора используется всюду, что в наши дни мало кто воспринимает его даже как приправу, не говоря уже о том, чтобы считать его особо ценной специей. «Бесполезно перечислять области применения перца – сегодня его кладут практически во все основные блюда, супы, пикантные соусы, салаты и закуски», – утверждают Кэролин Хил и Майкл Олсоп в книге «Готовим со специями» (*Carolyn Heal, Michael Allsop. Cooking With Spices,* 1983) [322], и мне кажется, что они правы.

Дополнительные проблемы создают прейскуранты специй. В них слово «перец» входит в названия множества других продуктов, с которыми черный перец не имеет даже ботанической связи, хотя может обладать сходными свойствами (например, остротой и интенсивностью вкуса): перец чили, перец мелегетта («райские зерна»), сычуаньский перец, кайенский перец… Точно так же слова «пряный», «перечный» нередко используются для описания всего острого.

Черный перец сегодня – это вторая по распространенности в торговле специя после чили. Как и сумах, перец исключительно универсален: он одинаково эффективен и как приправа, и как полноценный ингредиент блюда. Насыщенная, землистая острота черного перца не теряется ни на клубнике, ни на стейке, а универсальность, как известно, порождает самоуспокоенность…

Как однажды заметила Элизабет Дэвид, черным перцем часто злоупотребляют: «Повара французских ресторанов, как правило, сыплют на стейки столько перца, что их жертвы начинают задыхаться, едва попробовав блюдо» [323]. Можно предположить, что существует стандартный, классический способ приготовления и подачи стейка, который мгновенно приходит на ум многим европейцам и американцам, когда они слышат слово «перец». Увы, это предположение неверно: оно игнорирует историю происхождения данного блюда.

Рецепт стейка с перцем (steak au poivre) – далеко не тот традиционный французский рецепт, который передается из поколения в поколение. На самом деле steak au poivre появился в начале 1930-х годов, его создатель – Эмиль Лерш, шеф-повар парижского Restaurant Albert (как обычно, имеются и другие кандидаты на авторство, которые высказывают свои претензии: см. историю вопроса в гастрономической энциклопедии *Larousse Gastronomique*). Мастер понял, что посыпка из перца – самый эффективный способ «оживить» безвкусную замороженную говядину, которую он получал из Америки.

Piper nigrum представляет собой вытянутые скопления ягод,

висящие на тонких побегах. Растение начинает плодоносить в возрасте трех-пяти лет и продолжает давать урожай каждый третий год до достижения сорока лет. Сборщики перца переходят от лозы к лозе, переставляя небольшие лестницы, руками перебирая побеги, на которых отдельные ягоды имеют красный цвет (знак спелости), но большинство остается зелеными. После сортировки зеленые ягоды сушат на циновках на солнце, пока они не становятся черными и морщинистыми. Чтобы получить горошины белого перца, которые после перемалывания дают отчетливый, сухой острый вкус, красные и оранжевые ягоды упаковывают в мешки и оставляют на неделю в проточной воде. Эта процедура приводит к размягчению внешней оболочки ягод, после чего она легко удаляется вручную. Зеленые горошины перца чаще всего маринуют, но иногда продают и свежими, на стебле. Они используются в тайской кулинарии (например, при приготовлении жарко́го пад ча) и во французской кухне – перец кладут в террины, паштеты, сливочные соусы.

Лучшие сорта перца, например Tellicherry и Wynad, по-прежнему выращивают в штате Керала, но высоко ценится перец и из других мест – в частности, Саравак (малайзийская территория острова Борнео), Компот (Камбоджа), Пенья (Камерун) и Мунток (Индонезия). Вьетнам после робкого начала своей «перечной истории», когда бо́льшая часть его перца имела, на языке бизнес-рейтингов, категорию FAQ (fair average quality, «весьма среднее качество»), к настоящему времени стал ведущим производителем этой культуры. Сейчас страна дает около 30 % мирового объема специи, то есть 150 000 тонн перца в год (для сравнения: Индия – 45 000) [324]. Вьетнамский перец обычно имеет высокое содержание пиперина и высокие ноты в аромате.

Перец следует покупать целым: молотый перец быстро теряет свой аромат, поэтому его нужно добавлять к блюду в конце процесса приготовления. Миньонет представляет собой смесь черного и белого перца; в некоторых регионах Канады к этой смеси примешивают семена кориандра, и тогда она получает название shot pepper, что-то типа «убойный перец». В мире по-прежнему широко распространено мнение, что белый перец лучше класть в белый соус, потому что кусочки черного перца выглядят в нем некрасиво. Достаточно странное мнение; куда более значимым представляется то обстоятельство, что медленно проступающая острота черного перца как нельзя лучше дополняет сливочную текстуру соуса.

По какой-то причине при всей важности черного перца его никогда не включали в ту структуру, которую историк специй Чарльз Корн назвал «святой троицей». Это гвоздика, мускатный

орех и мацис (мускатный цвет) – специи, попавшие в Европу в эпоху Возрождения и оставшиеся в ней в наступившую позднее эпоху варварского меркантилизма. Интересно, что в раннем Средневековье перцем часто взимали арендную плату, платили налоги; его также давали в приданое – отсюда происходит термин peppercorn rent («аренда за горошину перца»). Что показательно, в современном языке это означает номинальную, символическую сумму, но были и другие времена: в 1430-е годы, судя по счетам тогдашнего графа Оксфорда, фунт черного перца стоил столько же, сколько целая свинья [325].

Еще в 1180 году в Лондоне была основана гильдия, призванная представлять интересы торговцев специями и гарантировать «исправление», то есть доведение качества товаров до приемлемого уровня. Организация получила название «Гильдия перечников». Среди рецептов с кухни короля Ричарда II (1367–1400), собранных в руководстве «Мето́да кулинарная» (*Forme of Cury,* 1390), упоминается перечный соус для телятины и оленины, который мы сейчас назвали бы соус пуаврад: «Возьми хлеб и обжарь его в жире. Полей бульоном и уксусом. Посыпь его пудрой из перца и соли и поставь на огонь. Вскипяти и подавай».

К началу XVI века специи утратили свой престиж. Теперь они больше не ассоциировались с аристократией, а стали символом грубой деревенской кухни. Это произошло, скорее всего, потому, что Европу захлестнул избыток специй. Он был обусловлен прибытием экспедиции Васко да Гамы (1460/1469–1524) в Малабар 20 мая 1498 года и последовавшей за этим борьбой, в результате которой Португалия вырвала у Венеции контроль над торговлей пряностями. Кроме того, перечные плантации вышли за пределы Индии и появились на Суматре и на западе острова Ява. Именно средства, полученные на торговле пряностями, обусловили подъем в XVI веке суматранского султаната Ачеха.

Подобная история произошла и в Древнем Риме. Еще в 13 г. до н. э. Гораций (65–8 гг. до н. э.) пишет о перце как о редкостной диковинке, которой «беспечно служат негодные книги оберткой». Но по мере того как расширялась Римская империя, перец все чаще стали рассматривать как необходимость, а не как роскошь. По этой причине он был исключен из так называемого Александрийского тарифа, утвержденного императором Марком Аврелием (121–180) между 176 и 180 годом, в котором перечислены 54 вида товаров, подлежавших обложению импортными пошлинами в Александрии при отправке в Рим [326].

Перца было нужно так много, что в 92 году н. э. император Домициан (51–96) построил в римском квартале специй,

располагавшемся к северу от Священной дороги, специальные склады для хранения перца. А в 408 году вождь вестготов Аларих (370–410) потребовал (и получил) 3000 фунтов перца как часть контрибуции за свое согласие снять блокаду с Рима…

Перец упоминается почти в каждом рецепте книги Марка Габия Апиция (I век н. э.) «О кулинарном искусстве» *(Marcus Gavius Apicius. De re coquinaria)* и часто является первым упоминаемым ингредиентом. Правда, Джон Эдвардс утверждает, что термин «перец» «использовался в широком смысле и включал корицу, кардамон и мускатный орех» [327]. Но что мы знаем абсолютно точно – перец служил приправой и подавался в перечницах, которые назывались piperatoria. Часто они имели изысканный вид и изготавливались из серебра. Римляне принесли перец (а с ним и piperatoria) на все завоеванные ими территории, что объясняет тот факт, что римские перечницы находят по всей Европе.

В Британском музее тоже есть так называемая перечница из Хоксне. Ее в 1992 году случайно обнаружил фермер из деревни Хоксне в графстве Саффолк, когда металлодетектором искал потерянный молоток. Перечница, выполненная из серебра с позолотой, напоминает статую римской матроны: она носит висячие серьги, ее волосы заплетены в косы. [«С очевидностью это настоящая гранд-дама, причем большая модница», – отмечает Нил Макгегор в книге «Истории мира в 100 предметах» *(Neil MacGregor. A History of the World in 100 Objects)*.] Наверное, чтобы наполнить такую перечницу, нужно было потратить небольшое состояние, но при этом оказалось, что в семье имелось три таких сосуда – яркий пример «головокружительной экстравагантности» этого древнеримского семейства [328].

Римляне нередко дарили друг другу перец во время праздников Сатурналии. Считалось, что эти подарки демонстрировали связь между людьми; именно поэтому они должны были иметь примерно одинаковую стоимость, иначе отношения могли показаться несбалансированными. Древнеримский поэт Марциал (ок. 40 – ок. 104) упоминает богатого римлянина, которому подарили перец вместе с такими экзотическими товарами, как ладан, луканские колбаски и сироп из сирийского винограда. Но если перец в Древнем Риме был вездесущ, то это не значит, что он был всем по вкусу. Плиний (22–79), например, вообще не мог понять, почему вокруг перца возникла такая суета:

> «Это удивительно, что употребление перца так понравилось. В одних дарах природы прельщает

приятный вкус, в других – приманивает вид. Но у перца нет ничего заслуживающего внимания ни в плодах, ни в ягодах. Подумать только: перец полюбился одной лишь только горечью – и за ней отправляются в Индию!» [329]

Между тем перец действительно стал основой торговых связей Рима с Индией. Такие связи вряд ли стали бы возможными, если бы не труд Гиппала, греческого мореплавателя, жившего в римской провинции Египет. Примерно в 45 году н. э. он понял, что ветры в Аравийском море являются муссонами, то есть меняют направление в зависимости от времени года. Как оказалось, с мая по октябрь ветер там дует с юго-запада на северо-восток, с ноября по март – с северо-востока на юго-запад. Соображения Гиппала приведены в книге «Перипл Эритрейского моря» (*Hippalus. Periplus of the Erythrean Sea*, I век н. э.). Данный перипл, то есть сочинение, в котором описываются морские путешествия, стал, можно сказать, прототипом путеводителя от издательства *Lonely Planet* для потенциальных торговцев, ибо в нем не только давалось множество советов мореходам, но и приводились рекомендации относительно того, в какие порты лучше всего завозить те или иные товары.

Обычно римляне закупали перец в портовом городе Музирис, который находился недалеко от нынешнего Коччи (он же Кочин) в штате Керала. Как отмечается в перипле, порт «изобилует судами, отправляемыми сюда с грузами из Аравии и от греков… [Правители] этих земель посылают в здешние торговые города большие корабли из-за того, что здесь имеются крупные запасы черного перца». Согласно греческому папирусу II века из Музириса, содержащему договор между неким купцом из Александрии и его финансистом, один корабль с перцем оценивался тогда в семь миллионов сестерциев.

Моряки узнавали о подходе к Музирису по огромным косякам зловеще извивавшихся морских змей, которые водились в прибрежных водах. Французский офицер и работорговец Луи де Гранпре (1761–1846) писал в 1790-е годы, что видел между Мальдивами и Малабарским побережьем «на поверхности воды большое количество живых змей. Они начали появляться, как только мы покинули Мальдивы, но были не очень многочисленны до тех пор, пока мы не достигли вод, расположенных в восьми-десяти лигах (около 40 км. – *Ред.*) от континентального берега. Их число увеличивалось по мере того, как мы приближались к суше. Те змеи, что водились у малабарского побережья, были черные и короткие, с головами, как у драконов, и кроваво-красными глазами» [330].

После распада Рима в торговле специями стал доминировать арабский мир, а Индийский океан превратился, по словам Джека Тёрнера, «в мусульманское озеро, в обитель морской цивилизации, породившей сказки о Синдбаде и его путешествиях в волшебные царства пряностей, гигантских птиц и монстров, гениев и золота». Истинные места выращивания перца были забыты или, по крайней мере, мифологизированы. Так, Исидор Севильский (ок. 560–636) знал, что перец растет в Индии, где имеются целые леса из перечных деревьев. Но одновременно он полагал, что эти деревья охраняют ядовитые аспиды (интересный отголосок рассказов о морских змеях). Когда перец поспевает, считал он, туземцы поджигают деревья, и огонь отпугивает змей. Якобы именно поэтому изначально белые горошины перца становятся черными и морщинистыми:

> «Это от огня перец становится черным, ибо по естеству он белый, хотя его плоды бывают разными. Незрелый перец именуется «длинный перец»; тот, который не испытал огня, называется «белый перец». […] Если перец легок, то он старый; если тяжелый, то свежий. Нужно следить за плутовскими уловками торговцев, которые добавляют к очень старому перцу серебристый порошок, или свинец, чтобы сделать его тяжелее» [331].

Заметим, что на самом деле длинный перец – это совсем другое растение.

Педаний Диоскорид (ок. 40–90) считал, что «любой перец является средством прогревающим, способствующим пищеварению и мочеиспусканию, привлекающим и растворяющим, а также очищает от вещей, которые затемняют сознание учеников» [332]. Он рекомендовал пить перцовую воду как лекарство, снимающее дрожь при лихорадке (это снадобье упоминает и Аюрведа). Аюрведическое средство трикату, которое обычно принимают для улучшения пищеварения, представляет собой смесь «трех острых» – черного перца, длинного перца и имбиря. Паста из молотого белого перца и сливочного масла, которую нужно время от времени лизать, говорят, творит чудеса при боли в горле. Гиппократ (V век до н. э.) рекомендовал перец, смешанный с медом и уксусом, при нарушениях менструального цикла, а Пьер Поме (1658–1699), фармацевт Людовика XIV, писал, что «если несколько капель [перечного] масла присовокупить к любой подходящей мази и три-четыре раза втереть ее в промежность, то это восстановит утерянную мужскую силу» [333].

Результаты нескольких циклов исследований, проводимых с

1980-х годов, позволили предположить, что основное воздействие пиперина на здоровье связано с тем, что он увеличивает биодоступность, то есть помогает более эффективно работать питательным веществам и препаратам и не дает организму поглощать метаболические ферменты.

Одно из самых популярных блюд англо-индийской кухни – маллигатони, густой острый суп с пряностями – родилось в колониальном Мадрасе. Местные повара были озадачены требованиями британцев использовать для приготовления супов острую подкисленную «перечную воду» (*rasam* или *milagu thanni* по-тамильски), добавлять в исходный бульон рис, овощи и мясо, немного загущать его лущеным горохом и сдабривать слегка обжаренным черным перцем, зирой и семенами кориандра. Блюдо быстро распространилось по другим британским поселениям, разбросанным по всему субконтиненту, и «очень острый суп маллигатони» стал подаваться едва ли не на каждой англо-индийской вечеринке и на всяком балу [334].

Маллигатони стал одним из основных блюд воскресного обеда англо-индийской общины – потомков британских мужчин, прибывших в Индию в XVII–XVIII веках, и их индийских жен. Так, полковник Артур Кенни-Герберт (1840–1916), автор «Кулинарных набросков из Мадраса» *(Arthur Kenney-Herbert. Culinary Jottings from Madras)*, считал этот суп вполне приемлемой едой, которую обычно подают с рисом: «В его состав входит так много приправ, специй и прочих очень ароматных компонентов (не говоря уже о предписываемом традицией гарнире в виде полного черпака риса), что тот, кто попробует этот суп, обнаружит, что все способности его языка различать тонкие вкусы сведены на нет» [335]. Существует великое множество рецептов этого блюда, но авторы большинства из них говорят не о *Piper nigrum*, а о порошке карри или кайенском перце. Черный перец отдельно не называют ни миссис Битон (1836–1865), ни Элиза Эктон (1799–1859), которая первой упомянула рецепт маллигатони в английской поваренной книге – это была «Современная кулинария для частных семейств» (*Eliza Acton. Modern Cookery for Private Families,* 1864). В рецепте Даниэля Сантьяго, приведенном в его книге «Карри: в помощь повару» (*Daniel Santiagoe. The Curry Cook's Assistant,* 1887), предлагается взять «щепотку» перца. Правда, потом этот повар с Цейлона, привезенный в Англию Джоном Лондоном Шэндом, дает понять, что упоминаемая им пряная смесь из шафрана, имбиря, зиры и кориандра была разработана специально для европейцев…

СМ. ТАКЖЕ: длинный перец, мавританский перец

(зерна Селима), перец мелегетта («райские зерна»), розовый перец, сычуаньский перец.

Шафран

Crocus sativus

Цена многих специй в разные времена сильно колебалась. Но не цена шафрана! Шафран, название которого происходит от арабского слова *za'faran*, «желтый», всегда был весьма дорог. Элизабет Дэвид в своей книге рассказывает историю Элеоноры, графини Лестер, супруги Симона де Монфора (1208–1265), графа Лестера. Графиня за шесть месяцев 1265 года платила от 10 до 14 шиллингов за 1 фунт шафрана. Для сравнения: на перец у нее уходило за это время максимум 2 шиллинга и 4 пенса, а на кориандр – только 4 пенса [336]. Сегодня, когда я пишу эту книгу, шафран *Persian Sargol* – по общему признанию, это один из лучших культивируемых сортов – стоит почти 13 фунтов за один грамм.

Причины высокой стоимости шафрана очевидны. Нити шафрана – это не что иное, как яркие оранжево-красные рыльца цветков *Crocus sativus,* шафрана посевного, клубнелуковичного многолетнего растения семейства ирисовых. Каждый цветок имеет три рыльца. Собирать их нужно вручную, причем в то утро, когда цветы только зацвели и не успели увянуть или попасть под воздействие катастрофических природных факторов: сильный дождь или мороз, ударивший во время цветения, может погубить весь урожай. Из 150 цветков получается примерно один грамм сухого шафрана…

Дополнительные сложности создает то обстоятельство, что *Crocus sativus* является настоящим культурным растением, которое имеет тройной набор хромосом и не встречается в диком виде, а выращивать его в культуре можно только при тщательном уходе. Выживание шафрана зависит от того, насколько скрупулезно обеспечено культивирование растений: посадка луковиц или, точнее, клубнелуковиц, хороший дренаж почвы, солнечное место для посадки, защита шафрана от вредителей и болезней, в частности от фиолетовой корневой гнили, которая еще называется mort du safran, «смерть шафрана».

Одна материнская клубнелуковица через год производит шесть дочерних. Они формируются в верхней части клубнелуковицы-матери, которая после этого отмирает. С каждым годом новые клубнелуковицы развиваются все ближе и ближе к поверхности почвы. Для предотвращения «перенаселенности» необходимо регулярно выкапывать, разделять и пересаживать клубнелуковицы – иногда это приходится делать каждый год, хотя чаще раз в два года или раз в пять лет. После окончания

сбора рыльца просушивают на ситах над слабым огнем и сразу закрывают в герметичные банки, защищенные от прямых солнечных лучей.

C. sativus введен в культуру в бронзовом веке на острове Крит. Он является естественным гибридом *C. cartwrightus,* дикого шафрана, произрастающего в Аттике (Греция), на Кикладских островах и на том же Крите, и *C. hadriaticus,* родина которого Ионические острова. Сейчас шафран выращивают по всей Европе и всей Азии.

Тысячи лет был известен своим шафраном Кашмир (впервые его посадили здесь вторгшиеся в регион древние персы), однако в последние годы череда неурожаев и неизбежная популярность более дешевого шафрана из Испании и Ирана поставили производство кашмирской специи в трудные условия. «Ни один из моих сыновей не хочет разводить шафран, – рассказывал журналисту Джейсону Берку в 2010 году кашмирский крестьянин. – Они хотят быть врачами и инженерами. Это позор, но что я могу поделать?» [337].

В свое время большим влиянием в мире шафрана пользовалась Англия. Меловые почвы и обилие солнечных дней в городке Чиппинг-Уолден в Эссексе создали здесь идеальные условия для выращивания шафрана. Не случайно с годами название Чиппинг-Уолден, что значит «Рыночный Уолден», постепенно превратилось в Сафрон-Уолден, то есть «Шафрановый Уолден». Это означало, что, хотя шафран рос и в других местах страны, здесь его выращивали особенно много. Очевидно, производство шафрана процветало и в 1720 году, когда шотландский аристократ и астроном Джеймс Дуглас (1702–1768) по заданию журнала «Философские труды Королевского общества» (*The Philosophical Transactions of the Royal Society)* обозрел значительный участок территории поперечником около десяти миль, расположенный между городами Сафрон-Уолден и Кембридж, и обнаружил, что на нем «шафран произрастает наиболее обильно» [338].

Крестьяне, занимавшиеся разведением шафрана, назывались крокеры. Во втором издании «Хроник Англии, Шотландии и Ирландии» *(The Chronicles of England, Scotland and Ireland)*, известных также как «Хроники Холиншеда» (*Holinshed Chronicles,* 1587), мы находим своего рода отчет преподобного Уильяма Харрисона. Святой отец наблюдал, как крокеры собирают и сушат нити шафрана перед тем, как упаковать их в кожаные мешочки и отправить для продажи на ярмарку, которая должна была состояться 21 октября, в праздник Святой Урсулы:

> «Цветы собирают поутру, до восхода солнца, которое может нанести вред урожаю. Рыльца отделяют от цветов, последние бросают в кучу компоста, а нити шафрана сушат на слоях мягкой ткани, которые раскладывают на небольших печках со слабым огнем. В силу этого, а также под собственной тяжестью нити высыхают. Их сдавливают, получая лепешки, а вслед за тем кладут в мешочки, которые вскоре обретут своих владельцев» [339].

Когда *Crocus sativus* попал в Англию? Точно неизвестно – скорее всего, шафран оказался здесь вместе с римлянами. Другую, едва ли не самую популярную (хотя и наименее вероятную) версию изложил географ Ричард Хаклит (1552–1616) в труде «Основные морские плавания, путешествия, переходы и открытия, совершенные англичанами» (*Richard Hakluyt. Principal Navigations, Voyages, Traffics and Discoveries of the English Nation,* 1598). Согласно Хаклиту, первую клубнелуковицу шафрана привез со Святой Земли какой-то одинокий рыцарь:

> «В Сафрон-Уолдене сказывают, что некий пилигрим, имея целью свершить добро для своей родины, похитил луковицу шафрана и спрятал оную в своем посохе паломника, в котором он прежде того сделал полость. Вот так он доставил этот корень в наши пределы с угрозою для жизни, ибо если бы он был замечен в сем деянии, то по закону той страны, из которой он отправился, принял бы за это смерть» [340].

Удивительно: несмотря на то что во Франции процветало производство собственного шафрана, англичане смогли наладить экспорт «на континент» такой же своей специи. Во всяком случае, в «прайс-листе» пряностей, продававшихся в аптеках Северной Франции в 1560-х годах, самым дорогим числился именно *safren d'Engleterre,* английский шафран.

Почему? Возможно, дело в том, что англичане просто хорошо и аккуратно делали свою работу (а другие так не делали), и в результате получался «премиальный» продукт. Американская писательница Пэт Уиллард написала длинное объяснение в любви к *Crocus sativus,* озаглавленное «Секреты шафрана» (*Pat Willard. Secrets of Saffron,* 2001). В нем она удивляется умению англичан «собирать и записывать (с очевидностью бесконечное) число сведений о привычках и характерах растений, местах их обитания, особенностях возделывания и ухода и т. п.» [341]. Впрочем, в данном случае стойкость не стала гарантией

долговечности. Традиция жителей города Сафрон-Уолден преподносить королевским особам серебряный кубок с нитями шафрана существовала только до времен Георга III (1738–1820), при котором шафран в Европе резко вышел из моды. «Добила» производство шафрана череда засушливых годов в Эссексе. В результате уже в 1770-е годы жители городка направили всю свою энергию на выращивание ячменя и производство солода…

Конечно, шафран и сегодня возделывают на востоке Англии, но, так сказать, в бутиковых масштабах. Агроном и ботаник Салли Фрэнсис из Норфолка начала выращивать шафран в 1997 году, когда мать купила ей в подарок на день рождения двадцать клубнелуковиц. К 2009 году Фрэнсис поняла, что производит шафрана больше, чем ей нужно, и решила продавать его через собственную компанию Norfolk Saffron. Другой производитель шафрана, геофизик Дэвид Смэйл, базируется прямо в Сафрон-Уолдене. Как и Фрэнсис, он сажает, собирает и перерабатывает шафран вручную и сам развозит его поварам и владельцам магазинов.

«Прошлогодний урожай был невелик, – признался Смэйл газете *The Guardian* в 2013 году. – Как и у большинства английских фермеров, погода была против нас, – продолжал он. – Мы получили только около 350 г нитей шафрана. Но надо помнить, что шафран – это недешевый продукт, а занимает он у меня около одного акра… Наш шафран премиум-класса продается в одном крупном лондонском универмаге по цене 15 фунтов за 0,2 г, это 30–40 нитей. Правда, он предлагается в дизайнерской упаковке…

Мне хотелось бы, чтобы люди научились правильно использовать шафран. Мне кажется, даже некоторые шефы топ-класса не знают, что с ним делать. На прошлой неделе я видел по ТВ, как в одной передаче повар в конце готовки просто высыпал в кастрюлю большую горсть сырого шафрана. Это безумие! Мало того, что никто не может себе позволить сделать это в реальной жизни. Так вы никогда не получите никакого представления об уникальном аромате и вкусе шафрана, а в них-то весь смысл» [342].

Впрочем, вкус шафрана нравится не всем. Элизабет Дэвид признает, что шафран может быть «самым удивительным и привлекательным», но откровенно предупреждает, что «неправильно примененный шафран с его всепроникающим ароматом и острым горьковатым вкусом может превратить любое блюдо в нечто совершенно отталкивающее» [343].

* * *

Своим богатым желтым цветом шафран обязан красителю кроцину, одному из каротиноидов, а медоподобный, слегка металлический вкус *Crocus sativus* обусловлен химическими веществами, которые называются сафранал и пирокроцин. Со времен Древнего Шумера (III тысячелетие до н. э.) шафран ценится не только как приправа, но и как лекарственное средство и краситель – правда, не очень прочный.

Из фресок, найденных на развалинах Кносса, древнего города на острове Крит, и в городище Акротири на греческом острове Тира, он же Санторини, можно сделать вывод о важности шафрана в минойской культуре. Так, в святилище Лотосовой лампы в Кноссе изображен сборщик шафрана, складывающий его в горшок. Этот сборщик – синяя обезьяна, очевидно, ручное животное, поскольку она повязана красным кожаным жгутом. Интересно, что первооткрыватель минойской цивилизации сэр Артур Эванс (1851–1941) ошибочно принял это изображение за фигуру мальчика. Шафран использовался для окраски шерстяных курток типа болеро, которые носили минойские женщины. Он применялся в косметике: из смеси красной охры, жира и пчелиного воска минойцы делали губную помаду, а рецепт духов, найденный в Кноссе, выглядит не просто, а очень просто: «Шафран разотри с миррой, пока не станет мягким; смешай с маслом и трижды протри через сито».

Критский шафран экспортировали в Египет, где он использовался для того, чтобы освежать постельное белье. Шафран также добавляли в конусы из бычьего жира, которые придворные носили на париках; в течение дня такие конусы красиво оплывали и ароматизировали воздух. Считается, что царица Клеопатра в качестве прелюдии к сексу принимала ванну из кобыльего молока, ароматизированного шафраном.

Римляне деодорировали общественные места, разбрасывая маленькие пучки из нитей шафрана. Митродора, древнегреческий врач, которая примерно в 500 году до н. э. написала старейший из сохранившихся медицинский текст, принадлежащий женщине, рекомендовала смешивать шафран с размолотыми сосновыми шишками, нардом и настоем фиников в вине и использовать эту смесь как лекарство от геморроя.

Средневековые монахи обнаружили, что если смешать шафран с клеем из яичного белка, то получится прозрачная желтая глазурь, которой вполне можно заменить золото при оформлении манускриптов. Этот же принцип использовался вплоть до середины XVI века при изготовлении популярной краски для волос: так, венецианские женщины смешивали подкрашенный шафраном белок с серой, квасцами и ревенем в

попытке создать оттенки, которые позднее называли тициановскими. Средневековые «отбеливатели» также содержали шафран вместе с хной, цветами дрока, яйцами и размятыми телячьими почками.

Использование шафрана в кулинарии восходит к Персии, родине пилава – блюда из ароматного подкрашенного риса, который впоследствии распространился по всему мусульманскому миру и превратился в турецкий плов, испанскую паэлью и итальянское ризотто. В Индии, как объясняет историк кулинарии Лиззи Коллингем, понадобилось целых три кулинарные традиции (персидская, центральноазиатская и индостанская), чтобы создать блюдо бирьяни.

> **Рецепт:** *Делается оно так: мясо маринуют в пасте из йогурта, приправленного специями, быстро обжаривают и переносят в горшочек, после чего мясо засыпают недоваренным рисом и «кладут шафран, вымоченный в молоке, чтобы придать блюду цвет и аромат. Горшок плотно закрывают и медленно томят в горячих углях, причем последние должны лежать и на крышке, и вокруг нижней части горшка – так же, как при приготовлении пилава» [344].*

В некоторых частях Испании при приготовлении паэльи рис тушится, как в плове. Но так не делают в Валенсии, несмотря на то что большинство испанцев считает родиной паэльи именно этот регион. Шеф-повар Лоренц Мило, который сам является уроженцем Валенсии, отмечает, что «паэлья имеет столько рецептов, сколько есть деревень, и почти столько, сколько есть поваров, но во всех этих рецептах используется шафран. Наиболее известное применение шафрана как ароматизатора ризотто связано с risotto alla Milanese, то есть ризотто по-милански. Как правило, к нему подают оссобуко – нарезанную поперек волокон телячью голяшку. Как водится, у ризотто по-милански есть своя собственная история (видимо, призванная замаскировать его «мусульманские» корни). Как говорит предание, в 1574 году художник по имени Валерий, работавший над росписями Миланского собора, случайно уронил в свой обеденный ризотто немного шафрана, который использовал в качестве красителя… Клаудиа Роден предлагает другую теорию: по ее мнению, ризотто по-милански произошло от risotto giallo, особого кушанья, которое в еврейских общинах Феррары и Венеции подавали в субботу в качестве главного блюда или гарнира: «Евреи больше других имели дело с шафраном и прочими пряностями и чаще клали их в пищу» [345].

Широкое употребление шафрана в рыбных супах, в частности в буйабесе и бродетто, надо поставить в заслугу финикийским торговцам, которые распространили его по всей Европе, в том числе завезли в Корнуолл, где они меняли шафран на олово. Наверное, именно отсюда произошел корнуоллский шафрановый кекс, который традиционно делают на Пасху, на Рождество, на свадьбы и другие торжественные случаи и подают со взбитыми сливками. А вот как выглядит рецепт шафранового кекса из Корнуолла от Ханны Гласс (1708–1770), приведенный в ее книге «Искусство кулинарии: легко и просто» (*Hannah Glasse.* The Art of Cookery Made Plain and Easy, 1747):

> **Рецепт:** *«Возьми половину галлона мелкой муки, полтора фунта сливочного масла, три унции семян тмина, шесть хорошо растертых яиц, четверть унции размолотых вместе гвоздики и мускатного цвета, на пенни молотой корицы, фунт сахара, немного розовой воды, немного шафрана, полторы пинты дрожжей, кварту молока. Слегка перемешай все руками следующим образом: в первую очередь вскипяти молоко и размягчи масло, затем масло перемешай с мукой и добавь немного молока. В оставшееся молоко положи дрожжи, процеди массу, смешай ее с мукой, положи в нее семена и пряности, влей розовую воду, настойку шафрана, добавь сахар и яйца. Получившееся тесто слегка подбей руками и выложи в форму или кастрюлю, убедившись, что она хорошо смазана сливочным маслом. В «быстрой» печи кекс будет готов за час-полтора. При желании можно не класть в тесто семена, я думаю, что кекс гораздо вкуснее без них. Но выбор за тобой – поступай, как заблагорассудится».*

Тот факт, что горячие булочки с крестом (булочки Страстной пятницы) изначально содержали шафран, подтверждает гипотезу об их финикийских корнях. Скорее всего, они восходят к рогаликам с шафраном, которые финикийцы преподносили Астарте, богине плодородия и войны.

* * *

В XIV–XV веках спрос на шафран достиг пика. Не в последнюю очередь это было связано с тем, что тогда в Европе бушевала «черная смерь», то есть чума, а шафран считался эффективным лекарством от этой напасти. Так, Джон Джерард

(ок. 1545–1612) в «Травнике» (Herball) рекомендует:

> «Отвесь десять гранов шафрана, возьми две унции ядер грецких орехов, две унции инжира, одну драхму противоядия Митридата, несколько листьев шалфея, замоченных в достаточном количестве настоя первоцвета (Pimpernel water), перемешай, собери все в комок и сохрани под стеклом для использования. Дюжина гранов смеси, принятой утром натощак, сохранит от морового поветрия и изгонит болезнь из тех, кто ею страдает» [346].

В 1482 году нюрнбергский цирюльник Ханс Фольц (ок. 1437–1513) опубликовал произведение «Прекрасный, полезный и краткий маленький трактат о моровом поветрии» *(Hans Folcz. Item von dem pestilenz ein hübsch, nüczlich vnd kurcz begriffes tractetlin),* в котором предлагалось несколько вариантов снадобий с шафраном. В частности, утверждалось, что шафран в смеси с иными пряностями и уксусом можно применять как мазь при бубонной чуме. Другие германские источники упоминают зелье под названием *latwerge* [347] – смесь шафрана, патоки и горчицы, которую нужно было запекать в яичной скорлупе.

Популярность шафрана в Средние века была также связана с модой на декорирование кушаний, особенно праздничных, пищевыми красителями (см. Введение). Так, в ходе некоего двухдневного торжества, состоявшегося в 1420 году, знаменитый савойской повар Шикуар положил в блюда 25 фунтов шафрана! Много? Не так много, если учесть, для какого количества блюд потребовалось столько специй. Оказывается, тогда было приготовлено 100 тучных быков, 130 овец, 120 свиней, 200 поросят, 60 жирных свиней (пошли на сало), 200 ягнят, 100 телят и 2000 кур и уток. «Перечисления такого рода обычно оставляют у читателя чувство усталости от обилия цифр», – меланхолично замечает Рой Стронг, который, похоже, тоже весьма утомился, описывая этот грандиозный праздник чревоугодия [348].

Приведем рецепт «Золотого лебедя» – блюда, которое, скорее всего, тоже предназначалось для пиров наподобие описанного выше. Документ взят из средневековой поваренной книги *Le Viandier de Taillevent* (ок. 1300):

> «Возьми лебедя, разведи ему крылья, как будто собираешься фаршировать птицу, сделай разрез вдоль грудки. Удали кожу, отсекая ее у крыльев, а также шеи; ножки оставь. Затем закрепи лебедя на вертеле, смажь жиром, как домашнюю птицу, посыпь шафраном. Когда

он будет готов, натяни обратно кожу, оставив шею прямой или изогнутой. Смажь перья и голову пастой из яичных желтков, смешанных с шафраном и медом. Подавай с *poivre jeunet*» [желтый перечный соус, который также содержит шафран. – *Авт.*].

В силу своей дороговизны шафран всегда был одной из наиболее часто подделываемых специй – и продолжает ею быть. Совсем недавно, в 2011 году, Агентство по пищевым стандартам (Food Standards Agency, FSA) попросило своих коллег в Испании проверить шафран, который идет на экспорт из этой страны. Произошло это после того, как агентству сообщили, что «самый настоящий и подлинный» шафран, поставлявшийся для продажи в Великобританию, оказался низкого качества и не имел своего обычного цвета и аромата [349].

В Средние века тех, кто подделывал шафран или даже просто хранил фальсифицированный продукт, сурово наказывали. В Пизе в 1305 году хранителей общественных складов под клятвой обязали сообщать о владельцах поддельного шафрана для их задержания. В Нюрнберге на этот случай был принят строгий закон под названием Safranschou Code. Он не остался на бумаге или пергаменте: в 1444 году купец Йобст Финдекер, обвиненный в нарушении этого закона, был заживо сожжен на костре, обложенный его же мешками с фальшивым шафраном.

Для тех, кто не желает тратить деньги или не имеет денег для покупки настоящего шафрана, существуют его заменители, наиболее распространенным из которых является сафлор или, как его иногда называют, «незаконнорожденный шафран». Заметим, что «индийский шафран» – это вообще не шафран, а «псевдоним» куркумы.

Рецепт: *В кулинарии имеется два основных способа использования шафрана. Во-первых, можно обжарить рыльца «всухую», чтобы сделать их ломкими, и перетереть в мелкий порошок, после чего равномерно распределить его по блюду. Во-вторых, можно подержать рыльца в горячей воде по крайней мере полчаса. Получившуюся жидкость добавляют к кушанью в самом конце варки.*

СМ. ТАКЖЕ: аннато, куркума.

Указатель пряных смесей

Ниже приведен обзор некоторых смесей специй, распространенных по всему миру, – это и пасты, и жидкости, и сухие смеси. Следует учитывать, что для большинства из них, в частности для тех, что родом из Индии, Африки и Юго-Восточной Азии, канонические рецепты отсутствуют. Состав этих смесей сильно зависит от региона, семьи, личности шеф-повара и типа питания. Не пугайтесь этого, чувствуйте себя свободными в творчестве!

Адвиех

Теплый, ароматный адвиех, что на фарси значит «смесь специй», почти всегда содержит куркуму, корицу, гвоздику, кардамон, имбирь и зиру. Адвиех чаще делают дома, чем покупают заранее приготовленную смесь. В своих более общих проявлениях эта смесь очень похожа на гарам масала и даже на порошок карри (см. ниже). Адвиех вариативен: повар может использовать одну смесь для сытных блюд из баранины, где адвиех будет «прорезать» жирность, а другую – только для того, чтобы слегка посыпать ею рис. Алан Дэвидсон различает адвиех с юга Ирана (он готовится из вышеупомянутых компонентов, хотя иногда и без имбиря) и адвиех с северо-запада страны, более тонкий и нежный, ибо включает в себя лепестки или бутоны роз. Очень простой, но действенный рецепт смеси адвиех предлагает Наджмиех Батманглидж в книге «Вкус Персии» (Najmieh Batmanglij. A Taste of Persia, 2007): нужно взять по 2 ст. л. лепестков роз, корицы и кардамона и 1 ст. л. зиры.

Бахарат

Название этой распространенной на Ближнем Востоке смеси кажется экзотическим, но, как и слово «адвиех», является просто описанием продукта: «бахарат» по-арабски значит «специи». Вероятно, это слово произошло от слова «бахарата», которым в санскрите называют индийский субконтинент. Типичными компонентами бахарата являются черный перец, кассия или корица, гвоздика, семена кориандра, зира, мускатный орех и сушеный перец чили. Этим же словом иногда называют ливанскую смесь семи специй, в которой пажитник заменен имбирем. В Турции в бахарат часто кладут мяту, а в Сирии – душистый перец. В странах Персидского залива, добавляя к бахарату лавровый лист и порошок из высушенного лайма, получают смесь, которой приправляют блюда из риса с общим названием кабса. Американский историк кулинарии Джил Маркс сообщает, что одна из версий бахарата добавляется к блюду харосет (в ашкеназском произношении харойсес. – *Ред.*), фруктово-ореховой пасте, которую евреи едят во время седер песах, ритуальной семейной трапезы на праздник Песах.

Берберe

Типичная для кухонь Эфиопии и Эритреи смесь берберe содержит пажитник, аджван, чеснок, перец чили, руту, чернушку и имбирь. Распространенным добавлением к этим базовым компонентам является «эфиопский», или «ложный», кардамон корарима (Afromomum corrorima). В Эфиопии приготовление этой смеси в высокой степени ритуализировано: так, чили сушат на солнце три дня и только потом смешивают с другими специями и снова оставляют высыхать. Результат – острая ароматная смесь, которую лучше всего оценивать в таких местных блюдах, как жаркое из курицы доро ват (doro wat) или баранина йебэг алича (yebeg alicha).

В 1887 году, в день освящения церкви Пресвятой Девы Марии на горе Энтото, вблизи недавно основанного города Аддис-Абеба, императрица Таиту Битул (1851–1918) устроила огромный праздник, для которого было пожертвовано более 5000 буйволов, коров, коз и овец, а через парадный зал была проложена система деревянных желобов, по которой текла река из алкогольного напитка тедж, приготовленного из местного растительного сырья, меда диких пчел и специй. Большую символическую роль играла на празднике и смесь берберe, призванная отразить масштаб торговых связей страны. Она состояла из кайенского перца, чеснока, имбиря, толченого лука-шалота, руты, базилика, гвоздики, корицы, кардамона, перца мелегетта («райских зерен») и аджвана: «Виды перца, редкие и дорогие в XVII веке, стали к 1887 году основными культурами на низинных землях, принадлежавших империи, и в завоеванной ею рифтовой долине» [350].

Бизар а-шува

Об этой оманской смеси специй мы узнали благодаря книге Джилл Норман «Травы и специи: справочник повара» (Jill Norman. The Cook's Reference, 2015). В ней приведен рецепт Ламеша Абдуллы аль-Тайе, написавшего труд «Аль-Азаф: оманская поваренная книга» (Lamees Abdullah Al Taie. Al Azaf: the Omani Cookbook). Согласно этим источникам, смесь бизар а-шува состоит из зиры, кориандра, кардамона, перца чили, куркумы и гвоздики, к ним добавляют уксус и чеснок, чтобы получилась густая масса. Она используется для маринования мяса.

Гомасио

«Гома» по-японски значит «кунжут», «сио» – «соль». Сухую приправу гомасио, используемую в японской кухне, делают из обмолоченных и обжаренных семян кунжута, сахара и соли, измельченных с помощью пестика в рифленой ступке сурибати. Гомасио популярна среди последователей вегетарианский диеты как приправа для риса, но ею можно посыпать и бобы, и овощи. Еще одна похожая японская смесь, фурикакэ, состоит из семян кунжута, смешанных с кусочками сушеной рыбы, мелко нарезанными водорослями и глутаматом натрия.

Дукка

Эта египетская приправа состоит из смеси трав, орехов и пряностей. Ингредиенты измельчают, но не растирают в порошок, что оправдывает название: dukkah по-арабски значит «размалывать». Клаудиа Роден отмечает, что эту смесь, как правило, едят на завтрак с хлебом, смоченным в оливковом масле, или используют в качестве вечернего перекуса. В «Поваренной книге Ближнего Востока» (Claudia Roden. The Book of Middle Eastern Food, 1968) она приводит два рецепта смеси. Во-первых, это дукка, которую готовила ее мать: в ней сочетаются грецкие орехи, семена кориандра, кунжут, зира, соль и черный перец. Второй, совершенно иной вариант, взят из кнги Эдварда Лейна (1801–1876) «Нравы и обычаи современных египтян» (Edward Lane. Account of Manners and Customs of the Modern Egyptians, 1836). Лейн сообщает, что «дукка обычно состоит из соли и перца с заатаром, или душицей, или мятой, или с семенами зиры, и из одного, нескольких или всех следующих ингредиентов: семян кориандра, корицы, кунжута и хумуса (или гороха). Каждый кусок хлеба погружают в эту смесь». Современные коммерческие версии этого микса также разнятся. Многие из них находятся под влиянием смесей из Австралии и Новой Зеландии, где дукка была популярна еще до того, как на нее пошла мода в Европе. Так, компания Dukkah Company Cornwall включает в свою смесь Hot Sand миндаль, кайенский перец и разные сорта чили.

Заатар

Эта ближневосточная приправа делается из трав, представляющих собой местные версии тимьяна, орегано и базилика, к которым добавляют семена кунжута, сумах и соль. При этом одна из этих трав как дикорос произрастает в Израиле и Палестине и также называется заатар (видимо, для того, чтобы вас окончательно запутать). Йотам Оттоленги и Сами Тамими рассказывают, что аромат этой травы – «неотъемлемая часть палестинского наследия и запах дома для всех, кто вырос в Иерусалиме либо в каком-то другом месте горных районов Святой Земли» [351]. Большинство источников отождествляют заатар с душицей сирийской (Origanum syriakum), но Оттоленги и Тамими считают его разновидностью иссопа (Hyssopus officinalis). Родина иссопа – южная Европа, но с XVI столетия он пользуется непреходящей популярностью у хозяек английских садиков и огородов, так как используется для полосканий и умываний. А вот смесью заатар посыпают куриное мясо, хумус, салаты и лабне (крем-сыр, приготовленный из йогурта).

Зеленая паста карри

Это одна из трех ветвей тайской кухни kaeng – в широком смысле этот термин означает «блюда под соусом». Самой мощной является ветвь, которая соответствует зеленому карри: как правило (хотя и не всегда), эти блюда более мощные и острые, чем блюда с желтым или красным карри. Причины кроются во вкусовых особенностях зеленого чили «птичий глаз». Конечно, иногда красный карри может показаться острее в силу психологических факторов: мы знаем, что красный цвет ассоциируется с остротой и более насыщенным вкусом. И, безусловно, острота карри зависит от того, сколько перца вы в него положили. Тут, как говорится, возможны варианты. Так, Делия Смит, приводя в своей «Зимней коллекции» (Delia Smith. Winter Collection, 1995) рецепт цыпленка по-тайски с зеленым карри, сокращает число «положенных» перчинок с 35 до 8. Мадхур Джаффри в «Полной библии карри» (Madhur Jaffrey. Ultimate Curry Bible, 2003) цитирует рецепт от Сарнсерна Гаджасени, шеф-повара Oriental Hotel в Бангкоке. Я всегда готовлю по этому рецепту – правда, иногда бывает трудно найти свежий кориандр с корнями и ботвой, но тогда, как рекомендует Мадхур Джаффри, стебли можно заменить «горсточкой листьев». Итак, для того чтобы приготовить 10 ст. л. приправы, нужно:

Рецепт: *14 свежих зеленых перчиков чили «птичий глаз»*

5 зубчиков чеснока

140 г лука-шалота (нарезать)

1 ст. л. мелко нарезанного свежего лемонграсса

3 тонких ломтика очищенного свежего или замороженного калгана или имбиря

1 тонкий ломтик цедры свежего каффир-лайма или сушеная цедра, вымоченная в воде в течение 30 мин

6–8 свежих корней кориандра (хорошо промыть и крупно нарезать)

свежемолотый белый перец

1/4 ч. л. креветочной пасты или два анчоуса из банки (нарезать)

1/2 ч. л. молотой зиры

1/2 ч. л. молотых семян кориандра

Зеленые, красные и желтые карри демонстрируют хорошие примеры того, что тайская кухня формировалась под влиянием

китайской (из которой были заимствованы такие методы приготовления пищи, как обжарка во фритюре и варка на пару) и Индии (интенсивное использование специй). Но, как подчеркивает Элизабет Ламберт Ортис, этот опыт «заимствовался по частям, а не оптом… Новички всегда играли по тайским правилам, сохраняя основы местной кухни… Там, где китайцы просто варили на пару рыбу, тайцы добавляли лемонграсс; там, где индийцы приправляли карри только двумя специями, тайцы клали несколько, да еще добавляли травы, рыбный соус и кокосовое молоко» [352]. См. также: Красная паста карри.

Каджун

Каджуны – потомки французских переселенцев, которые в XVIII веке перебрались на юг нынешнего штата Луизиана из колонии Акадия, располагавшейся на северо-востоке Американского континента. Переселение не было добровольным – французов изгнали британцы в ходе кампании, получившей название Le Grand Dérangement – «Великий переполох», «Великая депортация». На новом месте каджуны создали своеобразную кухню, в которой французские традиции сочетались с креольскими и индейскими – в частности, они придумали такие блюда, как джамбалайя и гумбо, или гамбо. Основные специи кухни каджунов – кайенский перец, паприка, иногда зира, а также соус табаско, изобретенный в Луизиане в 1868 году. Не забывают они и о чесноке.

Кассава

Так называют густую основу для острых рагу, которую делают в Гайяне из корней маниоки (Manihot esculenta) и приправляют корицей, гвоздикой, черным и кайенским перцем. Кассава является сильным антибактериальным средством, и потому такое рагу можно хранить без холодильника несколько дней даже в жаркую погоду. Стоит только учесть, что если корень маниоки на начальной стадии приготовления не прокипятить достаточно долго, то употребление кассавы может привести к фатальным последствиям: свежий корень содержит синильную кислоту.

Китайская приправа «Пять специй»

Эта тонкая, изысканная смесь, используемая во всем Китае и во Вьетнаме, как правило, содержит равные части кассии, гвоздики, звездчатого аниса, сычуаньского перца и семян фенхеля. В некоторых случаях смесь может включать в себя солодку, имбирь, мускатный орех и куркуму. Иными словами, приправа «Пять специй» нередко содержит больше пяти компонентов, но сохраняет свое название со словом «пять». Это обусловлено той важной ролью, которую число «пять» играет в китайской философии. Так, все природные явления определяются соотношениями пяти элементов: дерева, огня, земли, металла и воды. Вкус, по китайским понятиям, тоже состоит из пяти компонентов: кислого, горького, сладкого, острого и соленого. Стоит заметить, что во вкусе смеси «Пять специй» представлен каждый из этих компонентов. «Пятерка» особенно хорошо подходит к жирному мясу, в частности к утке и свинине.

Кочхучжан

Это острый корейский соус (паста) из ферментированных соевых бобов, красного стручкового перца, клейкого риса и соли. С 1970 года кочхучжан производится на коммерческой основе, но корейцы по-прежнему делают его в домашних условиях (обычно на улице) и хранят в глиняных горшках.

Красная паста карри

Почти идентична зеленой тайской пасте карри (см. выше), возможны добавки острого красного чили и паприки.

Ла кама

Это марокканская смесь специй, которая по своему составу гораздо проще, чем рас-эль-ханут. Ла кама строится вокруг всего пяти специй – корицы, черного перца, имбиря, куркумы и мускатного ореха – и хорошо сочетается с бараниной и куриным мясом, хотя самый известный пример ее применения – харира, густой магрибский суп из бобов. Как отмечается в «Поваренной книге антропологов» (The Anthropologists' Cookbook, 1977), этот суп едят в течение всего года, а не только в месяц Рамадан, когда мусульмане постятся от рассвета до заката. Однако именно во время Рамадана цена ингредиентов этого супа резко возрастает. У хариры нет и не может быть типичного рецепта, потому что «качество и количество ингредиентов этого супа зависят, по крайней мере частично, от платежеспособности семьи. Кроме того, во многих семьях гордятся тем, что делают этот суп по специальным рецептам и их харира совсем не такая, как у других» [353].

Малайзийская смесь специй

Малайзия занимает в истории специй особое место. Малаккский пролив, узкий проход между Малайским полуостровом и островом Суматра, когда-то был одним из самых оживленных в мире участков водного пути, по которому купцы из Индии, Китая и Ближнего Востока стекались для торговли в порт Малакка. Малайя, как тогда называли Малайзию, установила торговые контакты с Индией еще в начале IV века, но особенно активизировались подобные отношения в конце XVIII века, когда Британская Ост-Индская компания заняла остров Пенанг, или Пинанг, расположенный у Малайского полуострова, и объявила его частью Индии. Для работы на местных плантациях, дававших черный перец, каучук, сахар и кофе, были завезены индийские рабочие, в частности тамилы из Южной Индии. Все эти события оставили свой след во вкусах блюд малайзийской кухни. Как отмечает Мадхур Джаффри, «одно малайско-индийское блюдо под названием «Рыба с карри» может быть с энтузиазмом приправлено почти всеми специями, используемыми в Южной Индии: от горчицы и семян фенхеля до красного чили и пажитника. А в другое блюдо из рыбы могут положить, с одной стороны, южно-индийское карри, а с другой – типично китайский устричный соус, темный соевый соус и рисовое вино» [354].

Существует и самая простая, но совершенно универсальная малайзийская смесь специй, которая содержит следующие ингредиенты: черный перец, семена кориандра, семена фенхеля, калгана, чили, зира и куркума. Иногда к ним добавляют тамаринд и лемонграсс.

Масала

Слово masala означает всего лишь «смесь специй» и ничего не говорит о ее качествах: масала может иметь вид порошка или пасты, быть мягкой или жгучей, острой. Каждый регион Индии, а внутри него едва ли не каждая семья гордится своим собственным вариантом масалы. Наиболее распространены два вида масалы. Первый – североиндийская гарам масала, которую, как правило, добавляют к блюду в конце процесса приготовления. Гарам масала содержит гвоздику, кардамон, корицу, черный перец, мацис (мускатный цвет), лавровый лист, зиру и семена кориандра. Второй лидер – чат масала – используется в качестве приправы для придания вкуса салатам и уличному фастфуду. Как правило, чат масалу делают из зиры, тертого сушеного имбиря, мяты, асафетиды, черного перца и соли.

Массаман

Это тайский вариант североиндийского карри, созданного под персидским влиянием. Массаман-карри (что означает «мусульманское» карри), как правило, очень мягкое, его аромат определяется комбинацией сухих специй. В состав массаман-карри могут входить все или некоторые из следующих специй: сушеный красный чили, белый перец, семена зиры, семена кориандра, корица, имбирь, анис, гвоздика, кардамон и куркума в сочетании с луком-шалотом, лемонграссом, чесноком и пастой из креветок. Терри Тан, представляя рецепт массаман-карри из говядины в книге «Тайский стол» (Terry Tan. Thai Table, 2008), отмечает, что это кушанье восходит к персидскому блюду XVI века и «очень характерно для кухни юга Таиланда – региона, примыкающего к северу Малайзии, где население в основном исповедует ислам». Кроме того, утверждает Тан, сама малайзийская кулинария «в значительной степени сложилась в древности под влиянием индийских, арабских и персидских торговцев… Неудивительно, что многие малайзийские карри из говядины и баранины в сущности практически неотличимы от массаман-карри» [355].

Митмита

Это острая эфиопская смесь, чья сила обусловлена перцем чили «птичий глаз», смешанным с «ложным» кардамоном корарима (см. Бербере), имбирем, тмином, корицей и гвоздикой. Хорошим примером ее использования является блюдо китфо, в котором сырой говяжий фарш маринуется в митмите и нитер киббехе (niter kibbeh) – топленом масле, приправленном аджваном, кардамоном и чернушкой.

Панч пхорон

Панч пхорон, что означает «пять специй», представляет собой смесь из цельных (неизмельченных) семян, которая в основном используется на востоке Индии и в Бангладеш. Обычно она содержит зерна зиры, пажитник, зерна черной горчицы, чернушку и семена фенхеля. Исходную смесь из целых зерен «закаляют» в масле гхи или обжаривают на сухой сковороде, пока они не полопаются.

Пипелчума

Пилпелчума (pilpel chuma), она же филфелчума (filfel chuma), – это паста из чили и чеснока, похожая на хариссу (см. Харисса), да и само название означает «перец и чеснок». Используемая в кухне ливийских евреев смесь на основе подсолнечного масла содержит красный перец, кайенский перец, паприку, зиру, тмин, чеснок и соль. Йотам Оттоленги рекомендует смешивать эту пасту с яйцами, прежде чем готовить из них яичницу-болтунью [356]. Рыбу h'raimi, приготовленную в таком соусе, вкушают в канун субботы. Джил Маркс отмечает, что эта паста также известна в Риме, где ее сделали популярной евреи Ливии, бежавшие из этой страны в Италию после Шестидневной войны 1967 года [357].

Порошок карри

Слово «карри» – производное второго поколения от тамильского kari и португальского caril, что значит «соус». Но в колониальной Индии словом «карри» стали называть массу самых разных конкретных региональных блюд, в результате чего оно стало одним из базовых понятий англо-индийской кухни. Как объясняет историк кулинарии Лиззи Коллингем, «эта кухня была совершенно паниндийской в том смысле, что поглотила техники и ингредиенты из кулинарных традиций разных областей Индии и объединила их в общую кухню всего субконтинента». Вот только поедали все эти блюда исключительно англичане, и теперь «нет ни одного жителя Индии, который считал бы карри блюдом своей кухни» [358].

Британцы хорошо понимали, что блюда с карри в Гоа отличаются от блюд с карри, которые едят, скажем, в Пенджабе. Но с каждой попыткой классифицировать карри (допустим, раз и навсегда посчитать, что мадрасское карри – это нечто красное и не очень острое) это понятие все больше расплывалось и подгонялось под английский вкус. В результате характерное для кухни Великих Моголов насыщенное и острое блюдо ко́рма (korma, от kormah, что на языке урду означает «тушить») превратилось в пресноватую кашу из миндаля и кокосового молока и в таком виде и поныне входит в меню многих английских ресторанов карри. А в смысле пряностей нынешняя ко́рма имеет столько же общего с индийскими специями, как с приправами средневековой британской кухни.

Первый известный рецепт карри в английской поваренной книге появился в 1747 году: Ханна Гласс (1708–1770) внесла его в свой труд «Искусство кулинарии: легко и просто» (*Hannah Glasse. The Art of Cookery Made Plain and Easy*). Дочь преуспевающего джентльмена из графства Нортумберленд, Ханна Гласс неудачно вышла замуж, оказалась в стесненных обстоятельствах и нашла из них выход в занятии, о котором написала во введении к своей книге: «Я попыталась собрать знания о той ветви кулинарии, которую никто пока не посчитал достойной времени, затрачиваемого на ее описание». Иными словами, Ханна Гласс зафиксировала в печатном виде те рецепты, которые до тех пор распространялись исключительно в неформальной устной традиции. Интересно, что в ее рецепте карри оказывается приправлен только семенами кориандра и черного перца, хотя инструкции по приготовлению блюда автор дает самые детальные. Судите сами:

Рецепт: *«Возьмите две тушки домашней птицы или две тушки кролика, нарежьте их на мелкие кусочки. Очистите и мелко нарежьте три-четыре маленьких луковицы. Возьмите тридцать горошин черного перца, большую столовую ложку риса, немного семян кориандра, обжаренных до коричневого цвета на сухой сковороде, все смешайте и разотрите в порошок. Возьмите чайную ложку соли, хорошо перемешайте с маринадом и мясом, положите все вместе в сотейник или кастрюлю, добавьте пинту воды и оставьте тушиться до тех пор, пока мясо достаточно не размягчится. Положите кусок свежего сливочного масла величиной с большой орех, встряхните кастрюлю несколько раз. Когда масло покроет все тонким слоем, блюдо готово. Подавайте его к столу. Если соус будет слишком густым, добавьте перед окончанием немного воды. Кладите столько соли, сколько требует блюдо. Следите за тем, чтобы соус был довольно густым».*

Первым английским заведением, в котором стали подавать карри, было кафе (Coffee House) на лондонской Norris Street вблизи Хеймаркет. Случилось это в 1773 году. Первым рестораном с индийским владельцем в городе был Sake Dean Mahomet's Hindustan, находившийся по адресу 34 George Street. Здесь посетители могли курить «настоящий табак через трубку чилим». К 1860 году, когда миссис Битон (1836–1865) писала свои рецепты для «индийского блюда из птицы», густого острого супа маллигатони и – удивительный пример колониального фьюжна – хвостов кенгуру с карри, роман британцев с этой специей был в самом разгаре. Мысль о том, что индийскую еду можно приготовить и в домашних условиях, уже не считалась чем-то эксцентричным.

Женские журналы Викторианской эпохи пестрели рецептами и статьями, в которых мемсаиб (то есть «белые госпожи») рекомендовали карри как новое экзотическое дополнение к домашнему меню. Как следует из слов миссис Битон, женщины из средних слоев общества игнорировали эти предложения, понимая их опасность, но вот мужчины, «которых так хорошо обслуживают вне дома, во всех этих клубах, тавернах и дорогих ресторанах, относились к ним со вниманием» [359].

Сначала за карри было преимущество дешевизны – такая приправа идеально подходила к блюдам из оставшихся недоеденными кусочков мяса и рыбы. Но оказалось, что при желании кушанья с карри можно сделать сочными и

изысканными. Английский писатель-сатирик Уильям Теккерей (1811–1863), родившийся в Калькутте, где его отец был секретарем финансового бюро Британской Ост-Индской компании, написал даже стихотворение о карри – *Poem to Curry*. В этом произведении, анонимно опубликованном в юмористическом журнале *Punch* в цикле «Кухонные мелодии», он рассматривает приготовление карри на домашней кухне как разновидность эротического ревю:

Взяла красотка мяса фунта три,
На кубики нарезала… Смотри,
Теперь взялась за лук… Головок пять…
Крупнее режь! Нет мочи больше ждать!
Полфунта масла лучшего – в горшок,
Лук протуши, чтоб золотом пошел…
Ну а теперь чего шалунья ждет?..
Ура, телятину в бульон кладет!
Три ложки карри… Сыпь и не жалей!
Да пинту сливок, лучше пожирней.
В томленье полтора часа пройдет,
Лимонный сок любимая вольет,
Даст закипеть… Мгновенье подождет…
Хвала Отцу! Несет, несет, несет!

P.S.
Креветок, рыбу, что ни пожелай
Ты с карри сваришь, коли не лентяй.
Хоть кролика с ягненком ты бери…
А вкус какой! Завидуют цари!

В индийских домах предпочитали покупать свежие пряности, а потом перетирать их прямо перед употреблением в особых мельницах (иногда это делали специально обученные поварята – *masalchi*). Очевидно, для английских поваров такой подход был невозможен – у них для этого не было ни опыта, ни необходимого сырья. В силу этого в Англии стали заранее готовить то, что потом получило название «порошок карри»; как правило, в нем доминировали ароматы куркумы и пажитника.

Бывало, повара делали такую смесь сами, на основе рецептов, передаваемых через друзей или родственников в Индии; иногда они полагались на таких авторов-популяризаторов, как полковник Артур Кенни-Герберт (1840–1916), чья огромная коллекция рецептов была оформлена в книгу «Кулинарные наброски из Мадраса» (*Arthur Kenney-Herbert. Culinary Jottings from Madras,*

1878). По мнению полковника, «базовый состав порошка карри» есть «куркума, семена кориандра, семена зиры, пажитник, семена горчицы, сушеный перец чили, зерна черного перца, семена мака, сушеный имбирь». Такая смесь очень похожа на южноиндийскую кари поди (kari podi), хотя в ней не хватает очень важного компонента – листьев карри. Элиза Эктон в «Современной кулинарии» (*Eliza Acton. Modern Cookery,* 1845) приводит следующий рецепт «от господина Арнотта»:

Рецепт: *Куркума – 8 унций*
Семена кориандра – 4 унции
Семена зиры – 2 унции
Семена пажитника – 2 унции
Кайенский перец – 1/2 унции

Первый порошок карри коммерческого производства был продан не позднее начала 1784 года, когда в газете *Morning Post* появилась реклама «Парфюмерного склада Сорли на Пикадилли». Давшая это объявление компания Solander была названа в честь Даниэля Соландера (1733–1782), шведского ботаника, участника тихоокеанского путешествия Джеймса Кука (1728–1771). Упор в рекламе делался на лечебные свойства порошка карри: он якобы и «стимулирует желудок на активное пищеварение», и «естественным образом облегчает кровообращение», и «придает энергию мыслям». Из объявления также следовало, что порошок карри является афродизиаком, ибо способствует тому, что «почти любая пища идет на умножение рода человеческого».

За первым продуктом последовали другие порошки и пасты. Капитан английской Бенгальской армии Уильям Уайт изобрел Selim's Curry Paste, которую в 1844 году начала продавать компания Crosse & Blackwell (к счастью, она до сих пор с нами). Медицинский центр Reece's Medical Hall продавал порошок карри Trompe's Curry Powder по цене 4 шиллинга 6 пенсов за фунт. Позднее, в 1893 году, коммивояжер Джеймс Аллен Шэрвуд прибыл в Мадрас, чтобы на месте попробовать местные пряные смеси. Смеси, производившиеся неким П. Венкатачеллумом, настолько впечатлили англичанина, что он незамедлительно стал экспортным агентом индийского бизнесмена. Доктор Ливингстон (1813–1873) брал с собой в путь по Африке маллигатони, готовую густую пасту из специй, но ее использование привело путешественника «в состояние, близкое к полному истощению». В октябре 1859 года Ливингстон записал в дневнике, что его повар добавлял эту смесь всюду и без меры, игнорируя инструкции, которые советовали класть не более пары ложек маллигатони: «Вследствие передозировки пряностей мы на несколько дней

прекратили движение и испытывали страшные муки» [360].

От использования порошка карри недалеко до мысли о том, что все блюда с карри различаются исключительно своей остротой. До 1980-х обычная практика британских поваров, готовивших такие блюда, заключалась в том, что сначала они обжаривали муку в растопленном сливочном масле, получая заправку ру, а потом уже добавляли туда порошок карри. У любого индийского повара при виде таких манипуляций сразу подскакивало давление. Как со всей бескомпромиссностью отмечал Мадхур Джаффри, «если curry – это старое упрощенное название слова «кулинария», то использование curry powder – это попытка упростить и в конце концов уничтожить саму кулинарию» [361].

С одной стороны, тут не о чем говорить: порошок карри, с очевидностью, не является аутентичным продуктом, это некое приближение к оригинальному вкусу индийских специй. Не случайно по мере того, как вкусы европейцев становились все более изощренными, порошок карри постепенно вытеснялся другими смесями. Но верно и то, что в 1960-е годы средний европейский или американский повар просто не мог не использовать порошок карри, у него, по большому счету, не было выбора. В конце концов, где бы этот повар мог найти пажитник? «Поскольку большинство тропических продуктов в свежем виде американской домохозяйке найти не просто, – отмечает Фредерик Розенгартен в «Книге о специях» (*Frederic Rosengarten. The Book of Spices,* 1969), – самым практичным способом приготовления карри является использование порошка карри, вкус которого приглушают, чтобы он стал более приемлемым для языка среднего американца» [362].

Защитники порошка карри указывают на смесь специй гарам масала, которая вроде бы выполняет схожие функции, но отторжения у поваров не вызывает. Однако гарам масала – это скорее приправа, которую добавляют в конце процесса приготовления пищи. Она предназначена для усиления вкуса компонентов и не является единственным носителем вкуса блюда. Аналогичным образом порошки, используемые как специи при приготовлении, например, овощного рагу колумбу (kolumbu), – лишь часть необходимых специй: колумбу немыслим без таких дополнительных компонентов, как асафетида, семена горчицы и листья карри.

Некачественный порошок карри, продающийся в магазинах, часто имеет сильный запах пажитника. Но основным ингредиентом настоящей смеси карри, как правило, является куркума. Именно она «генерирует» то, что Том Стобарт точно

назвал «землистый запах, напоминающий ароматы старого забытого шкафчика с приправами» [363]. Заметим, что рост популярности порошков карри в 1820–1840 годах вызвал трехкратное увеличение ежегодного импорта куркумы в Англию: он вырос с 8678 до 26 468 фунтов.

Рас-эль-ханут

Название этой специи дословно переводится как «хозяин лавки» – смысл такой, что это лучшая по качеству смесь специй из всех возможных. Североафриканская по происхождению смесь рас-эль-ханут отличается большим количеством ингредиентов (от двенадцати до тридцати). При этом каждый магазин, каждая лавка и каждый киоск имеют свою собственную «фирменную» смесь, рецепт которой передается в семье из поколения в поколение. Обычно ингредиенты включают в себя зиру, корицу, гвоздику, кардамон, семена кориандра, черный перец, красный перец, пажитник, куркуму, мускатный орех, мацис (мускатный цвет) и калган. В прошлом в смесь иногда клали даже «шпанскую мушку» – вытяжку из уретры зеленого жучка, которая считалась афродизиаком. Рас-эль-ханут доступен и, так сказать, в форме «брутто», когда специи оставляют целыми, неразмолотыми. Пола Вулферт, эксперт по марокканской еде, утверждает, что купленный ею сорок лет назад рас-эль-ханут «по-прежнему испускает аромат», хотя одновременно утверждает, что купила эту смесь «только для анализа» [364]. По словам Алана Дэвидсона, тунисский рас-эль-ханут, который содержит лепестки роз, в целом оказывается мягче, чем его марокканский вариант [365].

Самбар

Эта смесь специй в порошке используется в южной части Индии и на Шри-Ланке как приправа к супу самбар. Состоит из семян кориандра, зиры, черного перца, пажитника, амчура (порошка манго), коричневых семян горчицы, порошка чили, корицы, куркумы, листьев карри, асафетиды и нутовой муки бесан. Мадхур Джаффри пишет, что «первые британские порошки карри, скорее всего, состояли из подобной смеси специй и гороха – по крайней мере, это видно из многих рецептов XIX века» [366]. См. Порошок карри.

Ситими тогараси

Грубо текстурированная японская приправа ситими тогараси («приправа семи вкусов») содержит чили, острый вкус которого компенсируется ароматами цитрусовых и йода (цедра мандарина и водоросли нори соответственно). Типичный микс может содержать гораздо больше семи ингредиентов, например сансё (Zanthoxylum piperitum – японскую версию сычуаньского перца), цедру мандарина, кайенский перец, хлопья нори, имбирь, семена черного кунжута, семена белого мака или черной конопли и давленый чеснок.

Считается, что эта смесь, дошедшая до сегодняшнего дня, родилась в 1625 году, когда красный перец впервые появился в Японии. Рассказывают, что ситими тогараси изобрели в одной из аптек, расположенной в медицинском квартале Эдо (ныне Токио), и рекомендовали в качестве профилактического средства против простуды. Кажется невероятным, но эта лавка все еще существует, так что каждый может посетить магазин Yagenbori Shichimi Togarashi в токийском районе Асакуса и приобрести различные варианты этой смеси (от очень острой огара до мягкой когара), а также специальные деревянные ящички для хранения этих снадобий.

Смесь специй для яблочного пирога

Это одна из тех смесей, которую люди почему-то чаще предпочитают покупать готовой, нежели делать своими руками. Как правило, в нее входят корица, гвоздика и мускатный орех. Позволю себе заметить, что добавление модных сейчас кардамона и имбиря представляет собой попытку, как говорится, позолотить лилию, то есть улучшить идеальное. (См. ниже Смешанные специи). В Америке популярна похожая смесь специй для тыквенного пирога, в которую часто входит еще и душистый перец. Стоит учитывать, что pompyon-pie, то есть тыквенный пирог, был популярен в Англии еще в XVII–XVIII веках. Вот его рецепт, заимствованный из книги Ханны Вулли «Спутник благородной леди» (Hannah Woolley. Gentlewoman's Companion, 1675):

> **Рецепт:** *«Возьмите фунт тыквы и нарежьте ее; добавьте горсть тимьяна, немного розмарина, снятые со стебля листья сладкого майорана. Мелко нарежьте, добавьте размолотые корицу, мускатный орех, перец, немного гвоздики. Все разотрите, вбейте десять яиц и взбейте с таким количеством сахара, которое вы посчитаете достаточным. Затем обжарьте смесь как поджарку и дайте ей остыть. Заполните пирог начинкой таким манером. Нарежьте яблоки тонкими круглыми ломтиками. Положите в пирог слой поджарки, сверху – слой яблок, а между ними слой смородины. Прежде чем запечатать пирог и поставить его в печь, убедитесь, что вы положили на начинку кусок хорошего сладкого сливочного масла. Когда пирог будет готов, возьмите шесть желтков, немного белого вина или верджуса (кислого сока незрелого винограда. – Пер.) и сделайте из них подобие негустого эгг-нога. Срежьте с пирога «крышку», влейте эгг-ног, хорошо перемешайте, чтобы яйца смешались с тыквой, и в таком виде подавайте к столу» [367].*

Смешанные специи

Это сладкий, ароматный микс из разных специй, популярных среди любителей английской выпечки. В смесь входят корица, гвоздика и мускатный орех, к которым иногда добавляют душистый перец и семена кориандра. Такой микс, вероятно, восходит к популярному в Средневековье сладкому порошку powder douce (см. Введение). Иногда эту комбинацию называют также «специи для пудинга», поскольку она используется для ароматизации заварного крема и десертов, изготавливаемых на его основе, например для пудинга из хлеба с маслом, рождественского торта, горячих пасхальных булочек с крестом и т. д. См. также Смесь специй для яблочного пирога.

Схуг

Схуг (а также зхуг, схук и зхук) – грубая паста из перца чили, привезенная в Израиль йеменскими евреями. Кроме острого зеленого чили содержит чеснок, гвоздику, кардамон, зиру, зелень кориандра и петрушку. Считается, что эта смесь укрепляет иммунную систему. Как правило, она сопровождает питу с фалафелью, то есть шариками из измельченного нута, или с шаурмой.

Табиль

В тунисском варианте арабского языка tabil означает «кориандр». Кроме «заглавной» специи в эту смесь, распространенную в Тунисе и Алжире, входят семена тмина, хлопья сушеного чили и чесночный порошок. Применяется при варке ягнятины в таджинах.

Таклия

Простая ливанская смесь специй, состоящая из молотых семян кориандра и чеснока, обжаренных в масле.

Хаваядж

Йеменская смесь специй хаваядж используется в основном при приготовлении кофе, хотя ее кладут также в супы, рагу и в маринад для мяса. Самые распространенные ингредиенты этой смеси – анис, семена фенхеля, имбирь и кардамон. Существует разновидность смеси, которая используется только в супах – в нее входят зира, куркума и черный перец и не входят имбирь и анис. В Израиле проживает множество людей, предки которых были йеменскими евреями, поэтому хаваядж очень популярен и там.

Харисса

Эта острая и ароматная паста из специй наиболее тесно ассоциируется с Тунисом и Алжиром, но широко используется и в других странах Северной Африки и Ближнего Востока в качестве приправы или, разбавленная водой, для ароматизации таджинов, блюд с кускусом и супов. Продается она в виде пасты или порошка. Можно сделать хариссу самостоятельно, взяв высушенный красный чили, чеснок, соль, листья кориандра, тмин и оливковое масло. Другие возможные дополнения – подкопченная паприка, кайенский перец, мята, тмин и лимонный сок. Готовую смесь перед использованием оставляют на несколько часов, чтобы дать развиться ароматам.

Слово «харисса» (или арисса) происходит от Орисса (Orissa) – старого названия одного из штатов на востоке Индии (в 2011 году оно было официально изменено с Орисса на Одиша). Именно там первоначально выращивали перец чили, использовавшийся для приготовления хариссы. В свою очередь, перец чили привезли из Нового Света на Иберийский полуостров в 1514 году, а Индии он достиг в начале XVII века. Хариссу следует рассматривать в «контексте» других острых или кислых паст, например итальянской агресто (agresto – это своего рода песто из сока незрелого винограда, популярное в Средневековье) или сефардской банья бруска (bagna rusca), похожей на греческий яично-лимонный соус авголемоно. Как считает Мэри Эллен Снодграс, все эти соусы есть результат работы некоего «средневекового брожения, которое привело в Испанию евреев и мавров; именно благодаря ему восточно-средиземноморская кухня распространилась по всему региону» [368].

Чат масала

Это смесь специй из Афганистана. Она состоит из равных частей корицы, гвоздики, зиры и черного либо зеленого кардамона. Используется для ароматизации риса.

Чермула

Приправа или маринад, характерные для Северной Африки. Состав чермулы меняется от кухни к кухне и от блюда к блюду, так что существует бесчисленное множество ее рецептов, но я предпочитаю те, которые приводит Жиль Башан в своей книге «Таджин» (Ghillie B. Başan. Tagine, 2007). Так, при приготовлении в таджине мяса ягненка с айвой, инжиром и медом чермула должна содержать чеснок, имбирь, красный стручковый перец, соль, листья кориандра, петрушку, молотые семена кориандра, молотые семена зиры, оливковое масло, мед и сок лимона. Смесь для таджина из рыбы с лимоном и мятой слегка отличается от предыдущей: из нее уходят имбирь, семена кориандра и мед, и добавляется шафран.

Хмели-сунели

Эта смесь родом из Грузии, в буквальном переводе «хмели-сунели» означает «сушеные пряности». Смесь применяют в качестве сухого маринада для мяса, а также кладут в рагу. Типичные компоненты хмели-сунели – голубой пажитник (молотые семена и стручки), семена кориандра, чеснок, сушеные цветы календулы (местное название – имеретинский шафран), чили и черный перец. Рецепт Полы Вулферт, приведенный в ее книге «Кулинария восточного Средиземноморья» (Paula Wolfert. The Cooking of the Eastern Mediterranean, 1994), включает в себя также гвоздику и сушеную мяту с базиликом.

Цире

Цире (tsire) – смесь специй, предназначенная для одноименного нигерийского фастфуда. Это полоски говядины, поджаренные на шампурах, которые продают с тележек, стоящих у дорог. Цире содержит измельченный арахис или арахисовое масло, имбирь и порошок чили. В качестве дополнения также может включать в себя гвоздику, мускатный орех и корицу. Прекрасно выполняет роль маринада для куриного мяса.

Четыре специи

Четыре специи (*фр.* le quatre-épices) – это, как правило, измельченный белый или черный перец, гвоздика, мускатный орех и имбирь. Эта смесь обычно используется во французской кухне при приготовлении колбасных изделий, рагу и супов. Этот термин появился в одной из самых ранних из дошедших до нас французских рукописей по кулинарии – манускрипте «Парижский хозяин» (Le Ménagier de Paris, 1393). Доминирующий аромат в такой смеси, как правило, принадлежит перцу. Существует и «сладкая» версия этого микса, которая напоминает английские смешанные специи. В «сладком» варианте белый или черный перец замещаются душистым перцем.

Джейн Григсон приводит рецепт подобной смеси, взятый из гастрономической энциклопедии *Larousse Gastronomique*:

> **Рецепт:** *125 г белого перца*
> *10 г гвоздики*
> *30 г имбиря*
> *35 г мускатного ореха*

Она также рекомендует добавлять эту смесь в глазурь из горчицы и коричневого сахара, которой покрывают буженину. Более интригующий вариант – посыпать ею пюре, «которое подается к fromage de tête (зельцу из головы теленка или свиньи), свиным ножкам, колбасам и т. д.» [369].

Список литературы

1. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 24.

2. *Jaffrey Madhur*. Ultimate Curry Bible. – Ebury, 2003. – P. 25.

3. *Ottolenghi Yotam, Tamimi Sami.* Jerusalem. – Ebury, 2012. – P. 16.

4. *Bottéro Jean.* The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia. – University of Chicago Press, 2004. – P. 1.

5. Ready Happy Returns: The Instant Meal Celebrates Its 30th Birthday // The Independent. – 23 July 2009.

6. *Slater Nigel.* Toast. – Fourth Estate, 2003. – P. 2.

7. *Dumas Alexandr.* Dictionary of Cuisine, 1873; Routledge, 2014. – P. 18.

8. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. xix.

9. *Rosengarten Frederic.* The Book of Spices. – Pyramid, 1969. – P. 16.

10. *Dalby Andrew.* Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. i0.

11. Ibid., p. 16.

12. *Schivelbusch Wolfgang.* Tastes of Paradise (1979). – Vintage, 1993. – P. 5.

13. *Fenn John (ed.).* The Paston Letters. – Knight, 1840. – P. 66.

14. *Paston-Williams Sara.* The Art of Dining: A History of Cooking and Eating. – National Trust, 1993. – P. 36.

15. www.godecookery.com/goderec/grec13.htm

16. *Redon Odile.* Francoise Sabban and Silvano Serventi, The Medieval Kitchen. – University of Chicago Press, 1998. – P. 26.

17. *Rosengarten Frederic*. The Book of Spices. – Pyramid, 1969. – P. 61.

18. The Crusaders and the Diffusion of Foods, cliffordawright.com

19. Quoted *in John Block Friedman*. The Monstrous Races in Medieval Art and Thought. – Syracuse University Press, 2000. – P. 166.

20. *Corn Charles.* The Scents of Eden. – Kodansha, 1998. – P. xx.

21. *Pavord Anna.* The Naming of Names: The Search for Order in the World of Plants. – Bloomsbury, 2005. – P. 21.

22. *Arber Agnes.* Herbals: Their Origin and Evolution. – Cambridge University Press, 1912. – P. 2.

23. *Beeton Isabella.* Book of Household Management. – Beeton, 1861. – P. 183.

24. *Slater Nigel.* Toast. – Fourth Estate, 2003. – P. 18.

25. Interviewed in Christopher Frayling, Strange Landscape // A Journey through the Middle Ages. – BBC, 1995. – P. 12–13.

26. *Ottolenghi Yotam, Tamimi Sami*. Jerusalem. – Ebury, 2012. – P. 16.

27. *Turner Jack*. Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. xiv.

28. *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 128.

29. *Mrs Grieve M.* A Modern Herbal. – Cape, 1931. – P. 728.

30. *Cheskin Louis.* Color Guide for Marketing Media. – Macmillan, 1954. – P. 37.

31. *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 145.

32. Quoted in *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 145.

33. *Don George.* General History of the Dichleamydeous Plants. – Rivington, 1832. – P. 294.

34. *Bayless Rick*. Rick Bayless Mexican Kitchen. – Simon & Schuster, 1996. – P. 66.

35. Quoted in *Dalby Andrew*. Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece. – Routledge, 1996. – P. 140.

36. *De Orta Garcia.* Colloquies on the Simples and Drugs of India (1563). – Sotheran, 1913. – P. 44.

37. Ibid., p. 45.

38. Stobart Tom. Herbs, Spices and Flavourings. – International Wine and Food Publishing Company, 1970. – P. 29.

39. *Roy Nilanjana S. (ed.)*. A Matter of Taste: The Penguin Book of Indian Writing on Food. – Penguin India, 2004. – P. 94.

40. *Beaumont William.* Experiments and Observations on the Gastric Juice and on the Physiology of Digestion. – Maclachlan & Stewart, 1838. – P. 15.

41. *Ecott Tim.* Vanilla: Travels in Search of the Luscious Substance. – Michael Joseph, 2004. – P. 209.

42. Quoted in *Martin Edwin Thomas.* Thomas Jefferson: Scientist. – Collier, 1961. – P. 15.

43. *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 148.

44. *Le Couteur Penny, Burreson Jay*. Napoleon's Buttons: 17 Molecules That Changed History. – Tarcher/Penguin, 2003. – P. i30.

45. Ibid.

46. *Ecott Tim.* Vanilla: Travels in Search of the Luscious Substance. – Michael Joseph, 2004. – P. 21.

47. *Phillips John.* The Marquis de Sade: A Very Short Introduction. – Oxford University Press, 2005. – P. 26.

48. *Ecott Tim.* Vanilla: Travels in Search of the Luscious Substance. – Michael Joseph, 2004. – P. 125.

49. *Giorgio Buccallati*, Terqa: A Narrative; http://128.97.6.202/tq/pages/i0. html (January 2009)

50. Quoted in *Dalby Andrew.* Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 50–51.

51. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 27.

53. *Pigafetta Antonio*. The First Voyage around the World. – Hakluyt Society, 1874. – P. 65.

54. Ibid., p. 102.

55. Ibid., p. 124.

55. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 27.

56. Ibid., p. 134–135.

57. *Le Couteur Penny, Burreson Jay*. Napoleon's Buttons: 17 Molecules That Changed History. – Tarcher/Penguin, 2003. – P. 33.

58. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 290.

59. *Goldstein Darra.* The Georgian Feast: The Vibrant Culture and Savory Food of the Republic of Georgia. – University of California Press, 1999. – P. xiv.

60. *Zhou Jiaju, Xie Guirong et al.* Encyclopaedia of Traditional Chinese Medicines. – Vol. 5. Isolated Compounds. – Springer, 2011. – P. 587.

61. *Gerard John.* Herball. – Norton & Whittakers, 1636. – P. 245.

62. *Kingsbury John*. Deadly Harvest. – Allen & Unwin, 1967. – P. 90.

63. *May Robert.* The Accomplishd Cook (1660). – Brooke, 1671. – P. 156.

64. *Stobart T.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 125.

65. Ibid., p. 126.

66. *Sir Hugh Plat.* Delightes for Ladies (1609). – Boles, 1630. – Section D (10).

67. How English Mustard Almost Lost Its Name // bbc.co.uk (2 September 2012).

68. *Reynolds Barbara*. Dorothy L. Sayers: Her Life and Soul. – Hodder, 1993. – P. 191.

69. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 41.

70. *Hartley Dorothy*. Food in England (1954). – Little, Brown, 1996. – P. 93.

71. *Evelyn John.* Acetaria: A Discourse of Sallets (1699). –

Brooklyn Botanic Garden, 1937. – P. 30.

72. *Mrs Grieve M.* A Modern Herbal. – Cape, 1931. – P. 567.

73. *Culpeper Nicholas.* Complete Herbal (1653). – Wordsworth, 1995. – P. 176.

74. *Evelyn John.* Acetaria: A Discourse of Sallets (1699). – Brooklyn Botanic Garden, 1937. – P. 113.

75. *Higman B.W.* Slave Population and Economy in Jamaica, 1807–1834. – Cambridge University Press, 1979. – P. 25.

76. *Renny Robert.* An History of Jamaica. – Cawthorn, 1807. – P. 159.

77. The Sugar Cane // A Monthly Magazine, Devoted to the Interests of the Sugar Cane Industry. 1873. – Galt & Co. – Vol. 5. – P. 24.

78. *Davies Carole Elizabeth Boyce* (ed.). Encyclopedia of the African Diaspora. – ABC–CLIO, 2008. – P. 591.

79. Sweet Heat: For Jamaicans, It's All about Jerk // New York Times. – 2 July 2008.

80. *Gardner William James.* A History of Jamaica. – Elliot Stock, 1878.

81. *Paston-Williams Sara.* The Art of Dining: A History of Cooking and Eating. – National Trust, 1993. – P. 160.

82. Ibid., p. 322.

83. *Grigson Jane.* English Food. – Macmillan, 1974. – P. 273.

84. *Brears P. C. D.* The Gentlewoman's Kitchen: Great Food in Yorkshire, 1650–1750. – Wakefield Historical Publications, 1984. – P. 71.

85. *Fearnley-Whittingstall Hugh, Fisher Nick.* The River Cottage Fish Book. – Bloomsbury, 2007. – P. 418.

86. Beef Up your Christmas Menu // Financial Times. – 29 November 2008.

87. *Kurlansky Mark*. Salt. – Random House, 2002. – P. 124.

88. The Ultimate Corned Beef and Cabbage, epicurious.com

89. *Shephard Sue.* Pickled, Potted and Canned: The Story of Food Preserving. – Headline, 2000. – P. 63.

90. *Marks Gil.* The Encyclopedia of Jewish Food. – Houghton Mifflin Harcourt, 2010. – P. 145.

91. *David Elizabeth.* Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 22.

92. *Gerard John.* Herball. – Norton & Whittakers, 1636. – P. 1002.

93. *Mrs Grieve M.* A Modern Herbal. – Cape, 1931. – P. 39.

94. *Nicoll James.* An Historical and Descriptive Account of Iceland, Greenland and the Faroe Islands. – Oliver & Boyd, 1840. – P. 387.

95. *Wahhab Iqbal, Singh Vivek*. The Cinnamon Club Cookbook. –

Absolute Press, 2003. – P. 31.

96. *Schouten Willem*. The Relation of a Wonderful Voyage. – Nathanaell Newbery, 1619. – quoted in *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 81.

97. Demand for a Chinese Fruit Skyrockets // Washington Post. – 18 November 2005.

98. *David Elizabeth*. Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 28.

99. www.splendidtable.org/story/how-the-flavors-of-the-middle-east-ended-up-in-mexico

100. *Corn Charles*. The Scents of Eden: A History of the Spice Trade. – Kodansha, 1998. – P. 6.

101. *Polo Marco*. The Book of Ser Marco Polo: Trans. and ed. H. Yule and H. Cordier. – John Murray, 1921. – Vol. 2. – P. 249–250.

102. *Torck Mathieu*. Avoiding the Dire Straits: An Inquiry into Food Provisions and Scurvy in the Maritime and Military History of China and Wider East Asia. – Otto Harrassowitz Verlag, 2009. – P. 147.

103. Quoted in *Torck Mathieu*. Avoiding the Dire Straits: An Inquiry into Food Provisions and Scurvy in the Maritime and Military History of China and Wider East Asia. – Otto Harrassowitz Verlag, 2009. – P. 147.

104. *Dunn Ross E*. The Adventures of Ibn Battuta, a Muslim Traveller of the Fourteenth Century. – University of California Press, 1986. – P. 225.

105. *Simoons Frederick J*. Food in China: A Cultural and Historical Inquiry. – CRC Press, 1990. – P. 371.

106. *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 21.

107. Ibid.

108. *Simoons Frederick J*. Food in China: A Cultural and Historical Inquiry. – CRC Press, 1990. – P. 371.

109. The Herbal of Dioscorides the Greek, Book II (panaceavera.com/ BOOKTWO.pdf). – P. 319.

110. Food in Motion: The Migration of Foodstuffs and Cookery Techniques. – Vol. 2: Ed. Alan Davidson. – Oxford Symposium, 1983. – P. i16.

111. *Turner Jack*. Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 222.

112. *David Elizabeth*. Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 34.

113. *Sass Lorna J*. To the King's Taste. – Metropolitan Museum of Art, 1975. – P. 24.

114. *Hemphill Rosemary*. The Penguin Book of Herbs and Spices. –

Penguin, 1966. – P. 87, 193

115. *Hom Ken.* Chinese Cookery. – BBC, 2001. – P. 27.

116. *Freedman Paul.* Out of the East: Spices and the Medieval Imagination. – Yale University Press, 2008. – P. 11.

117. *De Orta Garcia.* Colloquies on the Simples and Drugs of India (1563). – Sotheran, 1913. – P. 209.

118. *Rajah Carol Selva*. Heavenly Fragrance: Cooking with Aromatic Asian Herbs, Fruits, Spices and Seasonings. – Periplus Editions, 2014. – P. 144.

119. Quoted in *Strehlow Wighard, Hertzka Gottfried.* Hildegard of Bingen's Medicine. – Inner Traditions, 1988. – P. 37.

120. *Culpeper Nicholas.* Complete Herbal (1653). – Wordsworth, 1995. – P. 313–314.

121. Quoted in *Harper April, Proctor Caroline (eds)*. Medieval Sexuality: A Casebook. – Routledge, 2007. – P. 119.

122. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 195.

123. *Stobart Tom.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 48.

124. *Li Shihzen, Smith Porter, Stuart George Arthur (eds)*. Chinese Medicinal Herbs. – Georgetown Press, 1973. – P. 37.

125. thespicehouse.com/spices/whole-white-cardamom-pods

126. *Rosengarten Frederic.* The Book of Spices. – Pyramid, 1969. – P. 169.

127. *Stobart Tom.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 48.

128. Ibid., p. 168.

129. *Fraser James Baillie.* Travels in Koordistan, Mesopotamia, &c: Including an Account of Parts of Those Countries Hitherto Unvisited by Europeans. – Bentley, 1840. – P. 119.

130. Ibid., p. 119.

131. *Mrs Grieve M.* A Modern Herbal. – Cape, 1931. – P. 67.

132. *Stobart T.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 155.

133. *Dalby Andrew.* Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 126.

134. Ibid., p. 94.

135. *Lepard Dan.* The Handmade Loaf. – Mitchell Beazley, 2004. – P. 230.

136. Leechbook III, quoted in *Dendle Peter, Touwaide Alain (eds)*. Health and Healing from the Medieval Garden. – Boydell Press, 2008. – P. 149.

137. Oxford Companion to Beer. – Oxford University Press, 2011. – P. 267.

138. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 4.

139. *Tyldesley Joyce.* Hatchepsut: The Female Pharaoh. – Penguin, 1996. – P. 145.

140. *Breasted James Henry.* Ancient Records of Egypt: The Eighteenth Dynasty. – University of Illinois Press, 2001. – P. 109.

141. Ibid., p. 113.

142. Quoted in *Dalby Andrew.* Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 37.

143. *Theophrastus*. Enquiry into Plants, IX, V. – Loeb Classical Library, P. 243.

144. *Newitt Malyn.* A History of Portuguese Overseas Expansion, 1400–1668. – Routledge, 2004. – P. 107.

145. *Van den Broek R.* The Myth of the Phoenix. – Brill Archive, 1972. – P. 169.

146. *Grigson Jane.* English Food. – Macmillan, 1974. – P. 301.

147. *Anderson Heather Amdt.* Breakfast: A History. – AltaMira Press, 2013. – P. 238.

148. *Hartley Dorothy*. Food in England (1954). – Little, Brown, 1996. – P. 636.

149. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 26.

150. *Eco Umberto*. Foucault's Pendulum. – Picador, 1988. – P. 289.

151. gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Sesa_ind.html

152. Galland's Ali Baba and Other Arabic Versions, by Aboubakr Chraïbi *// Ulrich Marzolph (ed.)*. The Arabian Nights in Transnational Perspective. – Wayne State University Press, 2007. – P. ii.

153. *Rossant Colette*. Apricots on the Nile: A Memoir with Recipes. – Bloomsbury, 2001. – P. 17–18.

154. *Ottolenghi Yotam, Tamimi Sami.* Jerusalem. – Ebury, 2012. – P. i12.

155. *Heal Carolyn, Allsop Michael.* Cooking with Spices. – Granada, 1983. – P. 283.

156. *Alcock Joan Pilsbury*. Food in the Ancient World. – Greenwood, 2006. – P. 183.

157. *Davidson Alan (ed.).* The Oxford Companion to Food. – Oxford University Press, 2014. – P. 378.

158. Ibid.

159. *Harris Jessica B*. The Africa Cookbook: Tastes of a Continent. – Simon & Schuster, 1998. – P. 320.

160. *Polo Marco.* The Book of Ser Marco Polo: Trans. and ed. H. Yule and H. Cordier. – John Murray, 1921. – Vol. 2. – P. 340.

161. *Rosengarten Frederic.* The Book of Spices. – Pyramid, 1969. –

P. 422.

162. *Stobart T.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 68.

163. Living through Crises: How the Food, Fuel and Financial Shocks Affect the Poor. – World Bank Publications, 2012. – P. 223.

164. http://www.kitchenbutterfly.com/2011/03/0 i/how-to-make-nigerian-pepper-soup/

165. *Diamond Jared*, Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies. – Norton, 1997. – P. 101.

166. *Graves Robert.* The Greek Myths. – Book One (1995). – Penguin, 1982. – P. 96.

167. *Schivelbusch Wolfgang*. Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants (1979). – Vintage, 1993. – P. 207.

168. *Rosengarten Frederic.* The Book of Spices. – Pyramid, 1969. – P. 353.

169. *Fillan Kenaz.* The Power of the Poppy: Harnessing Nature's Most Dangerous Plant Ally. – Inner Traditions, 2011. – P. 226.

170. Ibid., p. 95.

171. *Porter Roy, Teich Mikulas (eds)*. Drugs and Narcotics in History. – Cambridge University Press, 1997. – P. 8.

172. DJ Died after Drinking a PINT of Deadly Poppy Tea He Made Using a Recipe He Found Online // Daily Mail. – 31 December 2013.

173. Tourists Warned of UAE Drug Laws // BBC News website. – 8 February 2008.

174. *Diamond Jared*, Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies. – Norton, 1997. – P. 119.

175. The Etymologies of Isidore of Seville. – Cambridge University Press, 2006. – P. 296.

176. *Takahashi K., Fukazawa M. et al.* A Pilot Study of Antiplaque Effects of Mastic Chewing-Gum in the Oral Cavity // Periodontal. – April 2003.

177. *Roden Claudia.* A Book of Middle Eastern Food. – Penguin, 1968. – P. 414.

178. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 208.

179. *Polo Marco*. The Travels of Marco Polo: Trans. Henry Yule (Wikisource).

180. *Warner Marina*. Alone of All Her Sex: The Myth and the Cult of the Virgin Mary. – Oxford University Press, 2013. – P. 102.

181. *Freedman Paul.* Out of the East: Spices and the Medieval Imagination. – Yale University Press, 2008. – P. 8i.

182. *Gibbon Edward.* History of the Decline and Fall of the Roman Empire. – J. & J. Harper, 1826. – P. 431.

183. *Donkin R. A.* Dragon's Brain Perfume: A Historical

Geography of Camphor. – Brill, 1999. – P. 6.

184. *Grigson Jane.* Charcuterie and French Pork Cookery. – Michael Joseph, 67X. – P. 37.

185. *David Elizabeth.* French Provincial Cooking (1960). – Folio Society, 2008. – P. 73.

186. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 36.

187. *Warner Marina.* Monsters of Our Own Making: The Peculiar Pleasures of Fear. – University Press of Kentucky, 2007. – P. 65.

188. *Culpeper Nicholas.* Complete Herbal (1653). – Wordsworth, 1995. – P. 142.

189. Quoted in *Freedman Paul.* Out of the East: Spices and the Medieval Imagination. – Yale University Press, 2008. – P. 15.

190. *Sugg Richard.* Mummies, Cannibals, and Vampires: The History of Corpse Medicine From the Renaissance to the Victorians. – Routledge, 2011. – P. 1.

191. Ibid., p. 173.

192. Quoted in *El Daly Okasha*. Egyptology: The Missing Millennium: Ancient Egypt in Medieval Arabic Writings. – Psychology Press, 2005. – P. 97.

193. *Pepys Samuel*. Diary 1668–1669. – University of California Press, 2000. – P. 197.

194. *Pettigrew Thomas*. A History of Egyptian Mummies. – Longman, 1834. – P. 7.

195. *Tyldesley Joyce*. Egypt: How a Lost Civilisation Was Rediscovered. – Random House, 2010. – P. 41.

196. *McCouat Philip.* The Life and Death of Mummy Brown // Journal of Art in Society. – 2013, www.artinsociety.com

197. *Church Arthur H*. The Chemistry of Paints and Painting. – Seeley, Service & Co., 1915. – P. 14.

198. Quoted in *McCouat Philip.* The Life and Death of Mummy Brown // Journal of Art in Society. – 2013, www.artinsociety.com

199. *Burne-Jones Georgiana*. Memorials of Edward Burne-Jones. – Vol. 2 (1904). – Lund Humphries, 1993. – P. 114.

200. *Kipling Rudyard*. Something of Myself (1937). – Cambridge University Press, 1991. – P. 10.

201. Techniques: The Passing of Mummy Brown // Time. – 2 October 1964.

202. *Forbes Anna.* Unbeaten Tracks in Islands of the Far East (1887). – Oxford University Press, 1987. – P. 58.

203. *Milton Giles*. Nathaniel's Nutmeg. – Hodder, 1999. – P. 6.

204. *Forbes Anna.* Unbeaten Tracks in Islands of the Far East (1887). – Oxford University Press, 1987. – P. 61–62.

205. Ibid., p. 228.

206. *Milton Giles*. Nathaniel's Nutmeg. – Hodder, 1999. – P. 368.

207. *Couperus Louis.* The Hidden Force (1921). – University of Massachusetts Press, 1985. – P. 159.

208. *Ahmad Tajuddin S. et al.* An Experimental Study of Sexual Function Improving Effect of Myristica fragrans Houtt // BMC Complementary and Alternative Medicine. – 20 July 2005.

209. *De Orta Garcia.* Colloquies on the Simples and Drugs of India (1563). – Sotheran, 1913. – P. 273.

210. *Reisner Robert George*. Bird: The Legend of Charlie Parker. – Citadel Press, 1962. – P. 149.

211. *Malcolm X.* The Autobiography of Malcolm X. – Grove Press, 1965. – P. 152.

212. *Stillé Alfred*. Therapeutics and Materia Medica, Vol. 1. – Blanchard and Lea, 1860. – P. 511.

213. *Fernie W. T*. Herbal Simples Approved for Modern Uses of Cure. – Boericke & Tafel, 1897. – P. 395.

214. *David Elizabeth.* Is There a Nutmeg in the House? (Michael Joseph, 2000), P. 94.

215. Paprika: A Primer on Hungary's Spicy Obsession // CNN.com. – 29 November 2013.

216. *Sokolov Raymond*. Why We Eat What We Eat: How Columbus Changed the Way the World Eats. – Simon & Schuster, 1993. – P. 129.

217. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 46.

218. *Smith Ifeyironwa Francisca.* Foods of West Africa: Their Origin and Use. – National Library of Canada, 1998. – P. 95.

219. *De Marees Pieter.* Description and Historical Account of the Gold Kingdom of Guinea (1602). – British Academy, 1987. – P. 160.

220. *Keay John.* The Spice Route. – John Murray, 2005. – P. 150.

221. *Mbongue G. Y., Kamptchouing P., Dimo T*. Effects of the Aqueous Extract of Dry Seeds of Aframomum melegueta on Some Parameters of the Reproductive Function of Mature Male Rats // Andrologia. – 2012. – Vol. 44 (1). – P. 53–58.

222. *Dybas Cheryl Lyn, Raskin Ilya.* Out of Africa: A Tale of Gorillas, Heart Disease… and a Swamp Plant // BioScience. – 2007. – Vol. 57(5). – P. 392–397.

223. *Harris Jessica B.* The Africa Cookbook: Tastes of a Continent. – Simon & Schuster, 1998. – P. 153.

224. Ibid.

225. Ibid., p. 90.

226. *Lanchester John.* Restaurant Review: Nando's' // The Guardian *Heal Carolyn, Allsop Michael.* Cooking with Spices. – Granada, 1983. – 15 January 2011.

227. *Bosland Paul W., DeWitt Dave.* Complete Chile Pepper Book. –

Timber Press, 2009. – P. i0.

228. *Lawless Harry T., Heymann Hildegarde.* Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. – Springer, 1999. – P. 202.

229. Ibid., p. 204.

230. *Logue Alexandra W.* The Psychology of Eating and Drinking. – Psychology Press, 2004. – P. 274.

231. Ibid.

232. *Heal Carolyn, Allsop Michael.* Cooking with Spices. – Granada, 1983. – P. 90.

233. gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Caps_fru.html

234. *Goldman Jason.* Why Do We Eat Chilli? //The Guardian. – 14 September 2010.

235. *Logue Alexandra W.* The Psychology of Eating and Drinking. – Psychology Press, 2004. – P. 274.

236. *Turner Jack.* Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004. – P. 12.

237. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 54.

238. Ibid., p. 53.

239. *Rosengarten Frederic.* The Book of Spices. – Pyramid, 1969. – P. 145.

240. *Morris Sallie, Mackley Lesley.* The Complete Cook's Encyclopaedia of Spices. – Hermes House, 1997. – P. 31.

241. *Heal Carolyn, Allsop Michael.* Cooking with Spices. – Granada, 1983. – P. 86.

242. *Smith Delia.* How To Cook: Book Two. – BBC, 1999. – P. 130.

243. Quoted in *Dalby Andrew.* Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 149.

245. *DeWitt Dave, Gerlach Nancy.* The Food of Santa Fe: Authentic Recipes from the American Southwest. – Tuttle Publishing, 1998. – P. 14.

246. Ibid.

247. gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Caps_fru.html

248. *Bryan Susan Montoya.* Chile Experts: Trinidad Moruga Scorpion is the Hottest // Associated Press. – 15 February 2012.

249. Ibid.

250. *Cornell Martyn.* http:// zythophile.wordpress.com/2010/12/23/how-to-go-a-wassailing/

250. *Marks Gil.* Olive Trees and Honey: A Treasury of Vegetarian Recipes from Jewish Communities around the World. – Wiley & Sons, 2005. – P. 10.

251. *John Evelyn.* Cook: Ed. Christopher Driver. – Prospect, 1997. – P. 43.

252. *Adams Jad.* Hideous Absinthe: A History of the 'Devil in a

Bottle'. – I. B. Tauris, 2004. – P. 55.

253. *Corelli Marie*. Wormwood: A Drama of Paris (1890). – Broadview Press, 2004. – P. 363.

254. *Ellmann Richard*. Oscar Wilde. – Penguin, 1987. – P. 441.

255. *Magnan V*. On the Comparative Action of Alcohol and Absinthe // The Lancet. – 19 September 1874. – P. 412.

256. *Lachenmeier Dirk W., Emmert J., Kuballa T., Sartor G.* Thujone – Cause of Absinthism? // Forensic Science International. – May 2005.

257. FDA and French Disagree on Pink Peppercorn's Effects // New York Times. – 31 March 1982.

257. *Zohary Michael*. Plants of the Bible. – Cambridge University Press, 1982. – P. 184.

259. *Evelyn John.* Acetaria: A Discourse of Sallets (1699). – Brooklyn Botanic Garden, 1937. – P. 164.

260. *Heal Carolyn, Allsop Michael.* Cooking with Spices. – Granada, 1983. – P. 83.

261. What a Hundred Millions Calls to 311 Reveal about New York // Wired.com. – 1 November 2010.

262. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 33.

263. *Stobart T.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 77.

264. Diosgenin, a Steroid Saponin of Trigonella foenum graecum (Fenugreek), Inhibits Azoxymethane-Induced Aberrant Crypt Foci Formation in F344 Rats and Induces Apoptosis in HT-29 Human Colon Cancer Cells // Cancer Epidemiology, Biomarkers and Prevention. – August 2004.

265. Europe E.coli Outbreak May Have Been Caused by Egyptian Seeds // Daily Mail. – 30 June 2011.

266. *Quoted in Davidson Alan (ed.)*. The Oxford Companion to Food. – Oxford University Press, 2014. – P. 742.

267. *Pliny*. Natural History, XV; 33. – P. 21.

268. *Gerard John.* Herball. – Norton & Whittakers, 1636. – P. i006.

269. The Roman Cookery of Apicius: Trans. and adapted by John Edwards. – Rider, 1985. – P. 8.

270. Ibid., p. 166.

271. *McLaren Angus*. A History of Contraception. – Wiley-Blackwell, 1992. – P. 28.

272. Quoted in *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 80.

273. *Laurence John*. Complete Body of Husbandry and Gardening. – Tho. Woodward, 1726. – P. 398.

274. *Stuart David C.* Dangerous Garden: The Quest for Plants to

Change Our Lives. – Harvard University Press, 2004. – P. 43.

275. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 24.

275. Woman «Overdoses» on Liquorice // BBC News website. – 21 May 2004.

276. *Stobart T.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 197.

277. *Theophrastus*. Enquiry into Plants, III, XVIII. – P. 303.

278. *Ottolenghi Yotam*. Plenty. – Ebury, 2010. – P. 214.

279. *Guiseppe Inzenga, Sir Henry Yule.* On the Cultivation of Sumach, Rhus coriaria, in the Vicinity of Celli, near Palermo // Transactions of the Botanical Society. – 1868. – Vol. IX. – P. 14.

280. *Dalby Andrew.* Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 76.

281. *Boehmer Elleke (ed.)*. Empire Writing: An Anthology of Colonial Literature. 1870–1918 – Oxford University Press, 1998. – P. 331.

282. *Mrs Grieve M.* A Modern Herbal. – Cape, 1931. – P. 788.

283. http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Tama_ind.html

284. *Stein Rick*. Rick Stein's India. – BBC/Ebury, 2013. – P. 266.

285. *Christie Agatha.* At Bertram's Hotel. – 1965, HarperCollins, 2002. – P. 8.

286. Ibid., p. 13.

287. *Boxer Arabella.* Book of English Food: Rev. edn. – Fig Tree, 2012. – P. 200.

288. *Ayrton Elisabeth.* The Cookery of England. – Penguin, 1974. – P. 520.

289. Gaskell Elizabeth. Cranford (1853). – Penguin, 2005). – P. 81.

290. Postcard from Virginia Woolf to Grace Higgens, 1936, quoted in Jans Ondaatje Rolls. The Bloomsbury Cookbook. – Thames & Hudson, 2014. – P. 180.

291. *Smith Eliza*. The Compleat Housewife. – Longman et al., 1727. – P. 170.

292. *Stobart Tom.* Herbs, Spices and Flavourings. – International Wine and Food Publishing Company, 1970. – P. 46.

293. *Roden Claudia.* A Book of Middle Eastern Food. – Penguin, 1968. – P. 397.

294. *Culpeper Nicholas.* Complete Herbal (1653). – Wordsworth, 1995. – P. 59.

295. *Hemphill Rosemary*. Penguin Book of Herbs and Spices. – Penguin, 1966. – P. 75–76.

296. *Cameron Malcolm Laurence*. Anglo-Saxon Medicine. – Cambridge University Press, 1993. – P. 147.

297. *Coles William*. Adam in Eden, or Nature's Paradise. – Streater, 1657. – P. 53.

298. *Riley Gillian*. The Oxford Companion to Italian Food. – Oxford University Press, 2007. – P. 190.

299. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 32.

300. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 35.

301. *Hemphill Rosemary.* The Penguin Book of Herbs and Spices. – Penguin, 1966. – P. 81.

302. *Hemphill Rosemary.* The Penguin Book of Herbs and Spices. – Penguin, 1966. – P. 130.

303. *Gerard John.* Herball. – Norton & Whittakers, 1636. – P. 242.

304. *Mrs Grieve M.* A Modern Herbal. – Cape, 1931. – P. 419.

305. *Parkinson John*. Theatrum botanicum. – Thomas Cotes, 1640. – P. 861.

306. *Bonser Wilfrid*. The Medical Background of Anglo-Saxon England. – Wellcome, 1963. – P. 164.

307. *Dalby Andrew*. Dangerous Tastes: The Story of Spices. – British Museum Press, 2000. – P. 100.

308. *Culpeper Nicholas.* Complete Herbal (1653). – Wordsworth, 1995. – P. 320.

309. *De Renou Jean.* Medicinal Dispensatory. – Streater and Cottrel, 1657. – P. 272.

310. Quoted in *DeMaitre Luke*. Medieval Medicine: The Art of Healing from Head to Toe. – ABC–CLIO, 2013. – P. 259.

311. *DeMaitre Luke*. Medieval Medicine: The Art of Healing from Head to Toe. – ABC–CLIO, 2013. – P. 25.

312. *Yoshioka T., Fujii E., Endo M*. Anti-Inflammatory Potency of Dehydrocurdione, a Zedoary-Derived Sesquiterpene // Inflammation Research. – 1998. – Vol. 47(12). – P. 476–481.

313. *Mossendew Jane*. Thorn, Fire and Lily: Gardening with God in Lent and Easter. – Bloomsbury, 2004. – P. 34.

314. Popular Names of British Plants // All The Year Round. – 1864. – Vol. 10. – P. 538.

315. *Kaufman Cathy K*. Cooking in Ancient Civilisations. – Greenwood, 2006. – P. 31.

316. www2.warwick.ac.uk/knowledge/health/nigella-seeds-the-vicks-inhaler-of-ancient-greece

317. Quoted in *Hagen Ann.* A Handbook of Anglo-Saxon Food: Processing and Consumption. – Anglo-Saxon Books, 1992. – P. 98.

318. Ibid., p. 99.

319. *Lacey Robert, Danziger Danny.* The Year 1000: What Life Was Like at the Turn of the First Millennium. – Abacus, 2000. – P. 90.

320. *Visscher Jacobus Canter*. Letters from Malabar. – Adelphi Press, 1862. – P. 153

321. Travels of Peter Mundy, in Europe and Asia, 1608–1667. – Hakluyt Society, 1919. – P. 79.

322. *Heal Carolyn, Allsop Michael*. Cooking with Spices. – Granada, 1983. – P. 244.

323. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 151.

324. Vietnam Pepper Output Likely to be 150,000 Tonnes, India's 45,000 // Business Standard. – 19 November 2013.

325. *Freedman Paul.* Out of the East: Spices and the Medieval Imagination. – Yale University Press, 2008. – P. 4.

326. *Standage Tom.* An Edible History of Humanity. – Atlantic, 2012. – P. 65.

327. The Roman Cookery of Apicius: Trans. and adapted by John Edwards. – Rider, 1985. – P. xxi.

328. *MacGregor Neil.* A History of the World in 100 Objects. – Allen Lane, 2010. – P. 216.

329. *Pliny*. Natural History, XII; 14. – P. 29.

330. Grandpre's Voyage to Bengal // Annual Review and History of Literature. – Longman and Rees, 1804. – P. 49.

331. *Isidore of Seville*. Etymologiae, Book 17 / Ed. J. Andre. – Paris, 1981. – P. 147–149.

332. *Dioscorides*. De Materia Medica. – IBIDIS Press, 2000. – Book II. – P. 319.

333. *Pomet Pierre et al.* A Complete History of Drugs. – J. and J. Bonwicke, S. Birt etc., 1748. – P. 123.

334. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 120.

335. *Kenney-Herbert A. R.* Culinary Jottings from Madras. – 1878; Prospect, 1994. – P. 186.

336. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 48.

337. *Burke Jason*. Kashmir Saffron Yields Hit by Drought, Smuggling and Trafficking // The Guardian Diamond Jared, Guns, Germs and Steel: The Fates of Human Societies. – Norton, 1997. – 19 July 2010.

338. *Douglass James*. An Account of the Culture and Management of Saffron in England // Philosophical Transactions of the Royal Society. – January 1753.

339. Quoted in *Hartley Dorothy*. The Land of England: English Country Customs through the Ages (Macdonald, 1979), P. 354.

340. *Hakluyt Richard*. The Principal Navigations, Voyages, Traffics and Discoveries of the English Nation. – Vol. 5. – Cambridge

University Press, 1904. – P. 240.

341. *Willard Pat.* Secrets of Saffron. – Souvenir Press, 2001. – P. 112.

342. Meet the Producer – David Smale // The Guardian. – 16 November 2013.

343. *David Elizabeth.* Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970. – P. 46.

344. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 27–28.

345. *Roden Claudia*. The Book of Jewish Food. – Penguin, 1996. – P. 384.

346. *Gerard John.* Herball. – Norton & Whittakers, 1636. – P. 152.

347. В одном из примечаний в книге *A Quaker Woman's Cookbook: The Domestic Cookery of Elizabeth Ellicott Lea: Ed William Woys Veaver* (Stackpole Books, 2004) объясняется, что в Средние века немецкий термин *latwerge* мог относиться к любому густому и частично обезвоженному продукту, получающемуся путем медленного отваривания фруктов. Поскольку в это время фрукты в основном отваривали с сахаром, а сахар считался лекарством для употребления внутрь, то latwerge можно было купить только у аптекарей. Однако к XVI веку latwerge стал продовольственным продуктом и частью немецкой народной кухни.

348. *Strong Roy*. Feast: A History of Grand Eating. – Cape, 2002. – P. 72.

349. Something Smells Odd in the Lucrative World of Saffron // The Independent. – 10 January 2011.

350. *McCann James C.* Stirring the Pot: A History of African Cuisine. – Ohio University Press, 2009. – P. 73.

352. *Ortiz Elisabeth Lambert*. Encyclopedia of Herbs, Spices and Flavourings. – Dorling Kindersley, 1992. – P. 150.

354. *Jaffrey M.* Ultimate Curry Bible. – Ebury Press, 2003. – P. 16.

354. *Kuper Jessica (ed.)*. The Anthropologists' Cookbook (1977). – Routledge, 1997. – P. 110.

355. *Terry Tan.* The Thai Table. – Singapore: Marshall Cavendish, 2007. – P. 128.

356. *Ottolenghi Yotam, Tamimi Sami.* Jerusalem. – Ebury Press, 2012. – P. 302.

357. *Grigson J.* Charcuterie and French Pork Cookery. – Publ. Grub Street, 2008. – P. 41.

358. *Collingham Lizzie.* Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005. – P. 115.

359. *Beeton Isabella.* Book of Household Management. – Beeton, 1861. – P. 3.

360. *Livingstone David*. Expedition to the Zambesi. – John Murray,

1894. – P. 143.

361. *Castell Hazel, Griffin Kathleen (eds).* Out of the Frying Pan: Seven Women Who Changed the Course of Postwar Cookery. – BBC Books, 1993. – P. 135.

362. *Rosengarten Frederic.* The Book of Spices. – Pyramid, 1969. – P. 423.

363. *Stobart T.* Herbs, Spices and Flavourings. – Woodstock, N.Y.: The Overlook Press. – P. 71.

364. *Davidson A. (ed.).* Oxford Companion to Food. – Oxford University Press, 1999. – P. 672.

365. *Jaffrey M.* Ultimate Curry Bible. – Ebury Press, 2003. – P. 326.

366. *Ottolenghi Y., Tamimi S.* Jerusalem. – Ebury Press, 2012. – P. 34.

367. *Woolley Hannah*. The Gentlewoman's Companion. – Maxwell, 1675. – P. 146.

368. *Snodgrass Mary Ellen*. Encyclopedia of Kitchen History. – Routledge, 2004. – P. 256.

369. A—Z of Unusual Ingredients: Ras el hanout // Daily Telegraph. – 20 November 2013.

Избранная библиография

Adams Jad. Hideous Absinthe: A History of the 'Devil in a Bottle'. – I. B. Tauris, 2004.

Arber Agnes. Herbals. – Cambridge University Press, 1912.

Ayrton Elisabeth. The Cookery of England. – Penguin, 1974.

Başan Ghillie. Tagine: Spicy Stews from Morocco. – Ryland: Peters & Small, 2007.

Başan Ghillie. The Food and Cooking of Lebanon, Jordan and Syria. – Lorenz, 2011.

Başan Ghillie. The Complete Book of Turkish Cooking. – Hermes House, 2013.

Black Maggie. A Heritage of British Cooking. – Letts, 1978.

Boxer Arabella. Book of English Food. – Hodder, 1991.

Chamberlain Lesley. The Food and Cooking of Eastern Europe – University of Nebraska Press, 1989.

Collingham Lizzie. Curry: A Tale of Cooks and Conquerors. – Chatto & Windus, 2005.

Corn Charles. The Scents of Eden. – Kodansha, 1998.

Dalby Andrew. Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece. – Routledge, 1996.

Dalby Andrew. Dangerous Tastes: The Story of Spices – British Museum Press, 2000.

Dalby Andrew. Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire. – I.B. Tauris, 2010.

David Elizabeth. Spices, Salts and Aromatics in the English Kitchen. – Penguin, 1970.

David Elizabeth. Is There a Nutmeg in the House? – Michael Joseph, 2000.

DeWitt Dave, W. Bosland Paul. The Complete Chile Pepper Book. – Timber Press, 2009.

Diamond Jared. Guns, Germs, and Steel. – Norton, 1997.

Dodge Bertha S. Quest for Spices and New Worlds. – Archon, 1988.

Driver Christopher. Berriedale-Johnson Michelle. Pepys at Table. – Bell & Hyman, 1984.

Ecott Tim. Vanilla: Travels in Search of the Luscious Substance. – Michael Joseph, 2004.

Edwards John (ed). The Roman Cookery of Apicius. – Rider, 1984.

Fletcher Nichola. Charlemagne's Tablecloth: A Piquant History of Feasting. – Weidenfeld & Nicolson, 2004.

Foster Nelson, Cordell Linda S. (eds). Chilies to Chocolate: Food the Americas Gave the World. – University of Arizona Press, 1992.

Frayling Christopher. Strange Landscape: A Journey through the Middle Ages. – BBC, 1995.

Freedman Paul. Out of the East: Spices and the Medieval Imagination. – Yale University Press, 2008.

Goldstein Darra. A Taste of Russia. – Random House, 1983.

Goldstein Darra. The Georgian Feast: The Vibrant Culture and Savory Food of the Republic of Georgia. – University of California Press, 1999.

Grigson Jane. English Food. – Macmillan, 1974.

Grigson Jane. Vegetable Book. – Lond.: Penguin, 1998.

Hagen Ann. A Handbook of Anglo-Saxon Food: Processing and Consumption. – Anglo-Saxon Books, 1992.

Harris Jessica B. The Africa Cookbook: Tastes of a Continent. – Simon & Schuster, 1998.

Hartley Dorothy. Food in England. – Macdonald (1954). – Little Brown, 1996.

Heal Carolyn, Allsop Michael. Cooking with Spices. – Granada, 1983.

Hemphill Rosemary. The Penguin Book of Herbs and Spices. – Penguin, 1966.

Humble Nicola. Culinary Pleasures: Cookbooks and the Transformation of British Food. – Faber, 2005.

Jaffrey Madhur. Madhur Jaffrey's Indian Cookery. – BBC, 1982.

Jaffrey Madhur. A Taste of India. – Pavilion, 1988.

Jaffrey Madhur. The Ultimate Curry Bible. – Ebury, 2003.

Keay John. The Spice Route. – John Murray, 2005.

Milton Giles. Nathaniel's Nutmeg. – Hodder, 1999.

Ottolenghi Yotam. Plenty. – Ebury, 2010.

Ottolenghi Yotam, Tamimi Sami. Jerusalem. – Ebury, 2012.

Ortiz Elizabeth Lambert. Encyclopedia of Herbs, Spices and Flavourings. – Dorling Kindersley, 1992.

Paston-Williams Sara. The Art of Dining. – National Trust, 1993.

Pavord Anna. The Naming of Names: The Search for Order in the World of Plants. – Bloomsbury, 2010.

Pearson M. N. The Portuguese in India. – Cambridge University Press, 1987.

Porter Roy. The Greatest Benefit to Mankind: A Medical History of Humanity from Antiquity to the Present. – Harpercollins, 1997.

Psilakis Maria and Nikos. Cretan Cooking. – Karmanor, 2003.

Redon Odile, Sabban Françoise, Serventi Silvano. The Medieval Kitchen: Recipes from France and Italy. – University of Chicago Press, 1998.

Roden Claudia. A Book of Middle Eastern Food. – Penguin, 1968.

Roden Claudia. The Book of Jewish Food – Penguin, 1996.

Roden Claudia. Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey and Lebanon. – Michael Joseph, 2005.

Rosengarten Frederic Jr. The Book of Spices. – Pyramid, 1969.

Sass Lorna J. To the King's Taste. – Metropolitan Museum of Art, 1975.

Schivelbusch Wolfgang. Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants (1979). – Vintage, 1993.

Shaffer Marjorie. Pepper: A History of the World's Most Influential Spice. – Thomas Dunne, 2013.

Shephard Sue. Pickled, Potted and Canned: The Story of Food Preserving. – Headline, 2000.

Stein Rick. Rick Stein's India. – BBC/Ebury, 2013.

Stobart Tom. Herbs Spices and Flavourings. – International Wine and Food Publishing Company, 1970.

Strong Roy. Feast: A History of Grand Eating. – Cape, 2002.

Stuart David. The Kitchen Garden. – Hale, 1984.

Sugg Richard. Mummies, Cannibals and Vampires: The History of Corpse Medicine from the Renaissance to the Victorians. – Routledge, 2011.

Turner Jack. Spice: The History of a Temptation. – Vintage, 2004.

Veruzabova Ivana. Czech and Slovak Food and Cooking. – Aquamarine, 2012.

Willard Pat. Secrets of Saffron. – Souvenir, 2001.

Zubaida Sami, Tapper Richard (eds). Culinary Cultures of the Middle East. – I.B. Tauris, 1994.

Благодарности

Каждый, кто ищет более подробную ботаническую информацию о предмете этой книги, должен найти в Google сайт Spice Pages Гернота Катцера – вот уж где вас будет ждать настоящий праздник изобилия подобных сведений. Каждый, кто заинтересовался употреблением специй в древности, должен прочитать книги Эндрю Долби «Опасные вкусы: история специй» (Andrew Dalby. Dangerous Tastes: The Story of Spices, 2000) и «Еда в Древнем мире – от А до Я» (Andrew Dalby. Food in the Ancient World from A-Z, 2003). А для углубленного, стимулирующего дальнейший интерес к изучению предмета нет ничего лучше книги Джека Тёрнера «Специи: история искушения» (Jack Turner. Spice: The History of a Temptation, 2004). С удовольствием читал и использовал материалы из книг Джона Кейи «Путь специй» (John Keay. The Spice Route, 2005), Джайлса Милтона «Мускатный орех для Натаниэля» (Giles Milton. Nathaniel's Nutmeg, 1999) и Берты Додж «В поисках специй и новых миров» (Bertha S. Dodge. Quests for Spices and New Worlds, 1988). Я также многим обязан Тому Стобарту за его книгу «Травы, специи и пряности» (Tom Stobart. Herbs, Spices and Flavourings, 1970) и Элизабет Дэвид за бодрящую читателя главу «Специи, соль и ароматизаторы» (Spices, Salt and Aromatics) в книге «Английская кухня» (Elizabeth David. English Kitchen, 1970). Более полная библиография приведена в списке литературы.

Во время работы над книгой множество людей проявляло ко мне исключительную щедрость: давали советы и рассказывали истории, которые открывали передо мной новые возможности; покупали, давали почитать и рекомендовали те или иные книги; наконец, просто готовили для меня интересные блюда. Это я о вас, Стивен Хит (Stephen Heath) и Мартин Брукс (Martin Brookes). Хочу особо поблагодарить Рут Тейлор (Ruth Taylor), которая предоставила мне доступ к ее огромной библиотеке старинных книг по кулинарии, тем самым избавив меня от многодневного пребывания в Британской библиотеке, где легко подхватить насморк и приходится покупать кофе по завышенной цене; Мэтью Хорсмана (Matthew Horsman), который переслал мне из Канады труд Джареда Даймонда «Ружья, микробы и сталь» (*Jared Diamond. Guns, Germs and Steel,* 1997); Блессинга Охануси (Blessing Ohanusi) за помощь с материалами о «райских зернах»; Джо Лускомба (Joe Luscombe) за помощь с материалами о сильфии; мою сестру Алекс, брата Питера и отца Брайана; наконец, моих родственников Дэвида и Джулию Ньюманов (David and Julia

Newman), химиков, очень интересующихся ботаникой, которые с неподражаемым изяществом отвечали на мои вопросы, находившиеся на уровне выпускных экзаменов в средней школе, и вдобавок проявляли просто сыновью заботу.

Мне было очень приятно работать с Ребеккой Грей (Rebecca Gray), Эндрю Франклином (Andrew Franklin) и всеми сотрудниками Profile Books, а также с моим агентом Энтони Топпингом (Antony Topping) из Greene & Heaton. Мэтью Тейлор (Matthew Taylor) бережно и строго отредактировала текст книги. Наконец, я не смог бы сделать всю эту работу без поддержки моей бесконечно терпеливой жены Кэти и наших дочерей Скарлет и Молли, которым с любовью и посвящаю этот труд. Да, да – завтра я уже не буду работать над этой книгой!

notes

Примечания

1

Цитируется по изданию: *Уильям Теккерей.* Ярмарка тщеславия: Собрание сочинений в 12 томах. – Т. 4: пер. с англ. М. Дьяконова. – М.: Художественная литература, 1975.

2

Цитируется по изданию: Роман о розе. Средневековая аллегорическая поэма: перевод и комментарии И. Б. Смирновой. – М.: ГИС, 2007.

3

Цитируется по изданию: *Китс Джон.* Стихотворения. Поэмы: пер. с англ. В. Потаповой. – М.: Рипол классик, 1998.

4

Цитируется по изданию: *Публий Овидий Назон.* Метаморфозы: пер. с лат. С. В. Шервинского. – М.: Художественная литература, 1983.

5

Цитируется по изданию: *Чосер Джеффри.* Кентерберийские рассказы: пер. с англ. И. Кашкина и О. Румера. – М.: Правда, 1988.

6

Цитируется по изданию: *Феофраст.* Исследования о растениях: пер. с др. – греч. М. Е. Сергиенко. – М.: Издательство АН СССР, 1951.

7

Цитируется по изданию: Аристофан. Всадники // Комедии. Т. 1: пер. А. Пиотровского, В. Ярхо. – М.: Искусство, 1983.

8

Цитируется по изданию: *Гай Валерий Катулл Веронский.* Книга стихотворений: пер.: С. В. Шервинского. – М.: Наука, 1986.

9

Перевод Н. Ильина.

10

Цитируется по изданию: *Элизабет Гаскелл.* Крэнфорд: пер. с англ. И. Гуровой. – М.: Художественная литература, 1973.

11

Цитируется по изданию: *Уильям Шекспир.* Генрих IV (часть вторая): пер. Е. Бируковой // Собрание сочинений в восьми томах. – М.: Искусство, 1959. – Т. 4.